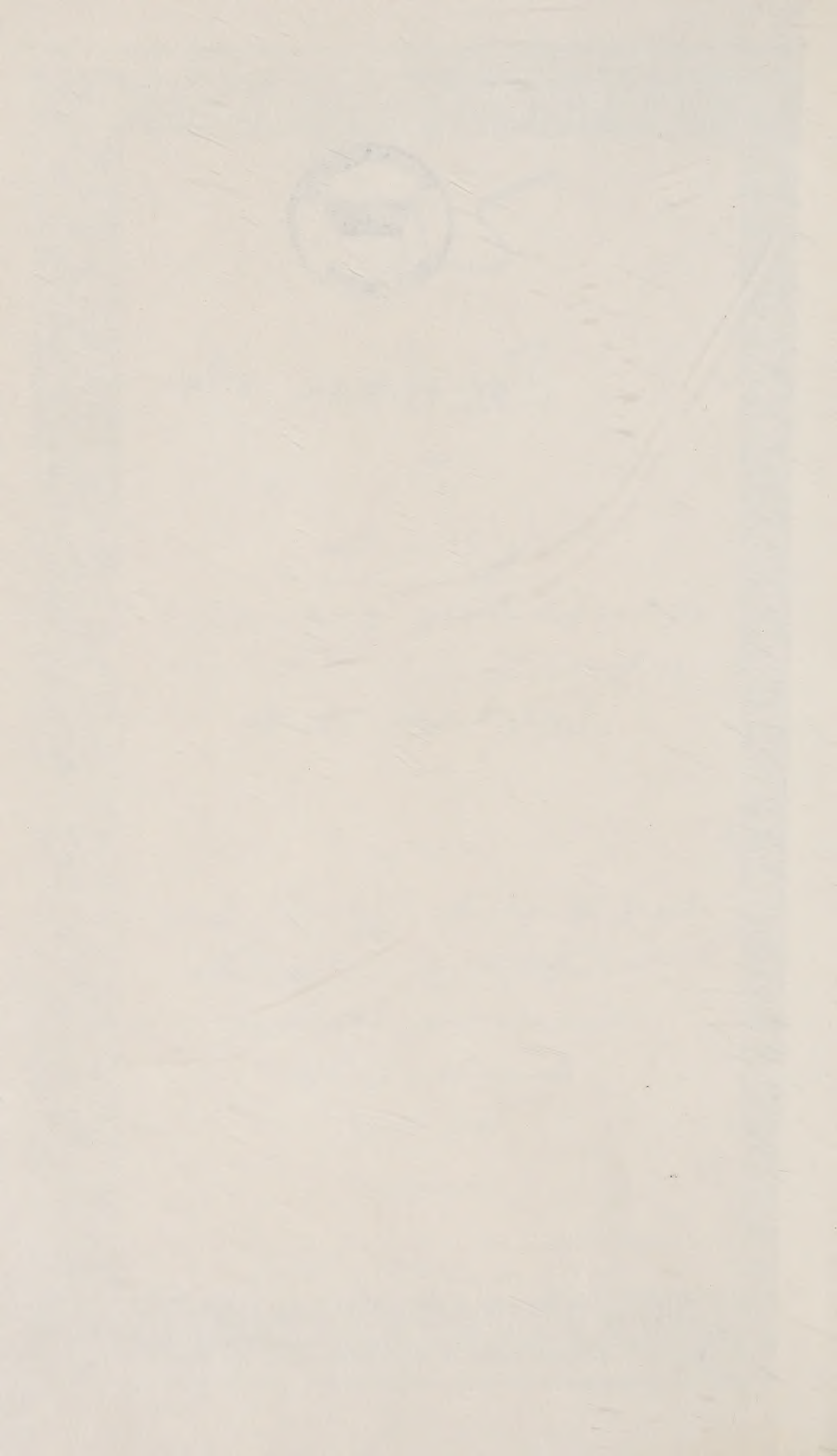










كتاب

كشف النقاب

عن

انواع الشراب

وهو مجموع فوائد عامة تتعلق بانواع وفروع واستحضار ومنافع ومضار الخمور والمسكرات والمنبهات البسيطة والروحية والمدنية والطبية وغير ذلك

تأليف

الفقير الى لطف مولاه الخفي . رشيد غازي بن ابي عبيد احمد بن سليمان الصيرفي من ابناء سورية كاتب طابور رديف طرطوس المقدم المنسوب للمعسكر الخامس من الجنود المظفرة العثمانية

طبع في بيروت بالمطبعة الادبية سنة ١٣٠٦

بسم الله الرحمن الرحيم

حمدًا لمن اسكر احباءهُ بشهيّ خمرة ذكره . وسقاهم شرابًا طهورًا اجزاءً لقيامهم بشكره . وحرَّم بحكمته خمر الدنان . واحرمَ مدمنيها خمر الجنان . وشكرًا لمن ابرز هذا الوجود على مقتضى ارادته الازلية . وجعل قوامه بامتثال اوامره واجتناب نواهيه الشرعية . ونبه من شاء من خليقته للتفكر في عجائب مصنوعاته . وغرائب مخترعاته ومبتدعاته . وحكم محللات شرعه ومحرماته . فاهتدوا بانوار منقولاته لاسرار معقولاته . فتلك النصوص القطعية والادلة العقلية . اظهرت لذوي العقول السليمة . اسرار اوامره ومنهياته . واهلتهم لادراك مكنون حكمه وآياته . وصلاةً وسلامًا على من اوضح طرقَ السلامة للخليقة و بين . واظهر لهم سبل الاستقامة بانور برهان وابين . سيدنا محمد المرسل للخاص والعام . القائل من جوامع كلمه (كل مسكرٍ حرام) وعلى جميع الانبياء واسطة الدلالة والهداية . وممحاة الضلالة والغواية . خصوصًا ذلك الختام الانور . الذي بيّن اوامر مولاهُ غاية التبيان واظهر . فوجب امتثالُ اوامره واجتنابُ نواهيه . حيث جاءت على نسقٍ تألفهُ العقول وترتضيه فهو المحمود طبعًا وسيرة . والطاهر اصلاً وخلقًا وسريرة . وعلى آله الناهجين نهجهُ المستقيم . وصحبه السالكين سبيلهُ القويم . اما بعدُ فيقول فقير لطف مولاه الخفي . رشيد غازي بن ابي عبيد احمد بن سليمان الصيرفي . من ابناء سوريا وخدمة الدولة العلية . بكتابة احد طوابير المعسكر الخامس من الجنود المظفرة العثمانية . انني لما رايت كثرة القيل والقال . واتساع المجال والمقال . بين فضلاء الاعصار . ودكاترة الامصار بخصوص المسكرات

والمخدرات والمنبهات وبقية انواع المشروبات . من بسيطة وروحية . ومدنية وطبية . فمنهم من يبدي الفوائد ويمدح . ومنهم من يظهر المضارّ ويقدح . ومنهم من سهل طرق ارتكابها . ومنهم من انذر بلزوم اجتنابها . ولم اظفر بكتاب جامع لانواعها . ومبين لمضارها وانتفاعها . وباحث عن اصولها وفروعها لكنني وجدت ما رمت متفرقًا في كتبٍ عديدة من علمية وطبية وجرائد مفيدة كالمقتطف الاغرّ وغيره من الصحف الاخبارية التي هي من اكبر عونٍ على انتشار المعارف بهذه الاعصار واقوى سبب لاتساع دائرة الافكار فاحببتُ ان اجمع شواردها . وابين كبير مضراتها وقليل فوائدها . واصنع ذلك ضمن كتابٍ يشتمل على اقسامٍ وفصولٍ ومطالب لتسهل مراجعتهُ على الراغب والطالب . وتطفلت على هذا الميدان . وان لم اكن لهُ من الفرسان . لعلمي ان الكرامَ تستر العورات . وتغض الطرف عن القصورات والعثرات

ياصاحبي لاتقل في السكر منفعةٌ	قطعًا ولا انهُ فيهِ مسراتُ
فبالبداهة يبدو انهُ ضررٌ	محضٌ وانّ بهِ للجسم علاتُ
كفاهُ من جهة التحقير انّ بهِ	للعقل حجبٌ وللمقدار حطاتُ
وكل ما خامرَ العقل المنيرَ فلا	يجوز عقلاً لهُ يومًا اباحاتُ
تالله ما حرَّم الشرع الشريف لهُ	الاَّ لانَّ بهِ اثمٌ وافاتُ
ان تمعن الطرف في حظر المحارم كم	تلقى لها حكماً دقت وحكماتُ

وسميتهُ (بكشف النقاب عن انواع الشراب) فاستعين بحولهِ . واستمد من قوتهِ وطولهِ . ملازمًا الابتهال والضراعة بحفظ بدر هذا الوجود المتمم الذي نشر المعارف في ممالكهِ وعمم . وشيد اركان العدل على احكم بنا . فرتعت جميع رعاياه بساحات السرور والهنا . سيدنا ومولانا السلطان الاعظم والخليفة الاعدل الارحم . من افتخر بهِ الزمان . وشهد بحكمة طبعهِ العيان . وشيد بحسن السياسة دعائم ملكهِ المصون . وظهرت مآثر حسن نواياهُ

الحميدة كالصبح للعيون . السلطان بن السلطان السلطان الغازي
عبد الحميد ابن السلطان الغازي عبد المجيد بن السلطان
الغازي محمود خان أيد الله خلافتهُ مدى الدوران وحفظ
وكلاء عظمته الفخام . واركان دولتهِ الكرام . وكل قائم
بصدق العبودية وصادق بخدمة الدولة العلية .
خصوصًا الوزير الصادق الافخم والمشير
الياور الاكرم. صاحب الدولة حسين
فوزي باشا بلغهُ الله من الخير ما
شاء . وهذا اوان الشروع
بالمقصود . بعناية
الملك المعبود

م

فهرست الكتاب

القسم الاول

في الخمور

الفصل الاول

في الكرم وعناقيد وحفظ وتحليل وخواص وزبيب العنب

المطلب الاول

في الكرم

شجر العنب يسمى نباتهُ بالكرم وباللسان النباتي ويطس وينفيرا وهو شجيرة او شجر يقول الاوروبيون ان اصلهُ من الآسيا واستنبت في جميع الاماكن وشجر العنب يالف التلول المكشوفة المعرضة للجنوب والبلاد المعتدلة والاراضي الخفيفة الجافة الرملية السليسية ويعيش سنين كثيرة حتى ذكروا انهُ قد يمكث ستمائة سنة في الاراضي الجيدة ويتسع ويعظم جداً حتى شوهد منهُ ما حمل اكثر من اربعة الاف عنقود وخرج منهُ اكثر من ملء دن كبير من النبيذ ولكن يعسر انالة مثل ذلك من المستنبت الان سواء ترك ليعلو او طرح على الاشجار والمدة المتوسطة لشجر العنب في المزارع الان ٣٠ سنة في الاراضي الخفيفة ومزدوج ذلك في الاراضي القوية واذا ترك ونفسهُ في الجبال البرية كان ثمره عضاً حامضاً لا ينضج فاذا استنبت غلظ ثمره وصار سكرياً لذيذ الماكل واصنافهُ كثيرة وخشبهُ مسامي اسفنجي خفيف يتشقق اذا جف وهو مغطى بقشرة ذات عروق ويسهل فصلها منهُ واغصانهُ تقطع كل سنة وتنفع للحرق فتخرج منها شعلة واذا قطعت اغصانهُ في زمن متاخر عن الزمن الاعتيادي للقطع كاثناء شهر نيسان او ابتداء شهر ايار خرج من محل القطع عصارة كثيرة تسمى دموع الكرم

كان لها خواص مشهوره وهي صافية عديمة الرائحة والطعم حللها ديوس فوجد فيها مادة نباتية حيوانية محلولة في الحمض الخلي وخلات الكلس وتتغير بسهولة وتعفن ومدحوها مدرة للبول وكانوا يامرون بها في امراض الجلد كالقوباء ونحوها ونسبوا لها شفاء السكر والان قل استعمالها واوراق الكرم متمزقة اصبعية ذنيبية كبيرة قطنية وسيما في الوجه الاسفل وتدخل في اغذية الناس والحيوانات وكانوا يستعملون عصارتها كالقوابض في الاسهال والدوسنطاريا وانزفة الرحم وازهار الكرم عناقيد مخرضة اللون صغيرة والكاس صغير خماسي الاسنان والتويج صغيرا يضاً خماسي الاهداب والذكور خمسة والمبيض يتحول الى عنيبة مستديرة عصارية مختلفة اللون وفيها من بذرة الى ٤ بل ٥ وثمر الكرم المسمى بالعنب يقال له باللطينية أُوفا وهو لعطريته وطعمه اللذيذ ولونه ولطافته اقبل الثمار وانفعها في جميع البلاد وسيما الاوروبا وذلك الثمر قبل نضجه يسمى بالعربية حصرماً وبالافرنجية ورجوس ويكون شديد الحمضية يستعمل لتحميض الامراق والاطعمة ولتحضير شراب مرطب وغير ذلك وعصارتهُ المستخرجة منهُ تحفظ بالمطامير في زجاجات جيدة السد وتغطى بالزيت بعد ان تنقى وترشح وهي قابضة منبهة تعطى في فقد الحس والحركة وتستعمل غراغر في الخوانيق وتعد من ادوية الجروح وكان القدماء يصنعون منها مع العسل شراباً يستعملونهُ في اوجاع الحق ولكنهُ لا ينفع الاشخاص اللطيفة صدورهم او المتهيجة معدتهم

(عناقيد العنب) قد تكون كبيرة بحيث يكون منها ما يبلغ وزنهُ من ٢٠ الى ٤٠ رطل مصري وذلك بالشام ونحوه اما في الاوروبا فلا يبلغ الا رطلاً اورطلين والغالب كونهُ اقل من ذلك

المطلب الثاني

في حفظ العنب زمناً طويلاً

ولاجل حفظ ذلك الثمر زمناً طويلاً يجنى في زمن حار يابس قبل تمام نضجهِ بيسير ثم يوضع على التبن في مخزن مغلق او يعلق في حبال بعد تقطيعهِ الى عناقيد متوسطة العظم لكن غير ملززة لبعضها مع الانتباه لتجديد الهواء في الازمنة اللطيفة و بذلك يحفظ جملة اشهر في المطامير «والمكدونيون يحفظون العنب من الفساد لغير ايامهِ» هكذا يضعون عناقيد العنب بعد تنقيتها من الحبوب الفاسدة في حفر مصنوعة لها في الارض عمقها متر او اكثر قليلاً مفروش في قعرها طبقة من ورق الدالية النظيف سمكها ست سنتيمترات ويصفون العناقيد صفاً مرتباً الواحد بجانب الاخر و يجعلون فوق كل صف من العنب طبقة من الورق المذكور وهكذا حتى تمتلي الحفرة و يكون فيها نحو خمس طبقات متوالية من العنب وورقهُ ثم يقفلون الحفرة بلوح كبير من الخشب يغشونهُ بسماكة سنتيمتر من التراب و يرشون عليهِ الماء مرة في كل يومين ومتى ارادوا استخراج العنب يرفعون لوح الخشب بلطف و ياخذون ما يحتاجون اليهِ ثم يعيدونهُ الى حيث كان و بهذه الطريقة يحفظ العنب مدة ستة اشهر او اكثر و بعد هذا التاريخ يكون منظر العنب وطعمهُ كانهُ مقطوف عن الدالية وهذه الطريقة كثيرة الشيوع في مكدونيا وكثيرون يتخذونها مهنتهم فيتجرون بالعنب في غير اوانهِ

المطلب الثالث

في تحليل العنب الكيماوي وحفظه

والعنب علم انهُ يحتوي بالتحليل الكيماوي على ماء وسكر ولعاب وهلام

وزلال وجلوتين اي مادة دبقة ومادة تنينية و بيطرطرات البوطاس وطرطرات الكلس وفصفات المغنيسيا ومريات الصود وكبريتات البوطاس وحمض طرطيري وليموني وتفاحي (وخواصه) والعنب الجيد ثمر مرطب جيد للصدر معدل لاحتراق المعدة والامعاء وتغذيتهُ قليلة والاكثار منهُ يلين اي يسهل بلطف واحيانًا يحصل منهُ امساك مستعص وذلك نادر والعنب الاسود احلى اي اعظم سكرية من الابيض واوصوا باستعمال العنب غذاء في الامراض العصبية والالتهابات والحميات المحرقة والآفات المزمنة وامراض الجلد والطرق البولية والحفر ونحو ذلك وسيما في البلاد الحارة بسبب صفاتهِ الملطفة المعدلة و يناسب ايضًا اصحاب الامزجة الحارة والصفراوية واليابسة والمعرضة للالتهابات والانزفة بل شوهد ان الاكثار منهُ يبرىء من احتقانات الاحشاء البطنية والاستسقا والافراط منهُ يسبب الاسهال والقولنجات والدوسنطاريات بل شوهد احداثه نوع تيتنوس

المطلب الرابع

في الاشياء الموجودة في العنب

فاولاً سكر العنب وذلك ان طعم العنب يفيد وجود السكر فيهِ لكن لم تتيسر انالتهُ مخببًا لا مبلورًا ولذلك بطلت معامل سكر العنب التي كانت بالاوروپا عند ما ظهرت معامل سكر البنجر وظهرت منها محصولات اكثر واعظم تبلورًا كسكر القصب وارخص ثمنًا فان جرامين ونصفًا من سكر العنب انما تعادل في الحلاوة جزءًا من سكر القصب وثانيًا دهن البزور فبزور العنب الموجودة في وسط عصارة حبوبهِ استخرج منها في ايطاليا ثم

في فرنسا دهن بحيث ان كل قنطار منها يحتوي من ذلك الدهن على مقدار من ١٢ الى ٣٠ رطلاً طبياً كما ذكر وقال ان هذا الدهن جيد للاستصباح وثالثاً الغلالة الخارجة للعنب اي الجلد الملون في العنب الاسود هي ينبوع لون النبيذ الاحمر او الاشهل وتكون مخضرة في العنب الابيض ومن الناس من يطرحها عند اكل العنب وذلك جيد وان لم تكن مؤذية لانها تنتفخ في المعدة والامعاء بحيث لا تنهضم كالبزور ايضاً ورابعاً حوامل الحبوب التي ترمى في بعض البلاد لظنهم انها تضر النبيذ و بعضهم يبقيها مع العصير وهي تزيد في خضرة الناتج وغضاضته و يلزم حفظها مع البزور في السنين الحارة لتعطي للنبيذ قوة و بدونها يصير منتقع اللون اما في السنين الباردة فتكون مضرة لانها تزيد في القواعد الحمضية والمحية وهذه الاجزاء الثلاثة الاخيرة اعني البزور والغلالة الخارجة وحوامل الحبوب يتكون منها ما يسمى بدردى النبيذ المحتوي تقريباً على ربع وزنه من البزور و يحتوي ايضاً على اجزاء من العصارة لم يقدر العصر على استخراجها ولذا قد يسخن زمناً ما فيتكون من ذلك مشروب للفقراء و يحرق الدردي ايضاً لينال منه كحول فاذا ترك ليسخن جافاً دخل في الحمامات الدردية التي يومر بها في الامراض الروماتزمية المزمنة والشلل غير المخي والاوجاع العتيقة والخنازير والارتشاحات الباردة ونحو ذلك وتستدعي تلك الاستحمامات غمس الجسم فيها الى العنق ولتكن في اماكن معرضة للهواء فان بدون ذلك يحصل الاختناق وتلك الحمامات مقوية بالذات لكونها تطبع في الجسم حرارة او يقال بسبب الابخرة الكحولية التي تتصاعد من الدردي وتؤثر تأثيراً منبهاً منتشراً وضعياً و باقي ما يخرج من العنب كالعصير والنبيذ والكحول سنذكره بما ياتي

———>ooo<———

المطلب الخامس

في الزبيب

ذكر في المقتطف ان الزبيب يصنع بقص قليل من عنق العنقود الناضج وتركه معلقاً على الكرمة حتى يجف في الشمس فيصير زبيباً من نفسهِ وقد اشتهرت كليفورنيا في هذه الايام بزبيبها وهو يصنع بلا زيت ولا رماد ولذلك يفضل على زبيب بلادنا . وهذه كيفية عمله . نقطف عناقيد العنب الناضجة جيداً وتبسط على اطباق من القصب او العيدان وتوضع في الشمس مائلةً الى الجنوب قليلاً ونترك حتى يجف وجه العناقيد المتجه الى الشمس ثم تقلب وكيفية قلبها ان يوضع طبق فارغ على طبق العنب ويقلب الاثنان معاً حتى يصير الطبق الفارغ اسفل طبق العنب فيقع العنب عليهِ مقلوباً . ثم يوضع الطبق الذي وقع العنب عنهُ على طبق آخر ويقلبان فيقع العنب عليهِ وهلمَّ جرًّا . ويجب ان يقلب العنب في الصباح قبل ان يجف الندى عنهُ . وعند ما يجف العنب جيداً ويصير زبيباً تنزع منهُ الحبوب التي بقيت خضراء وتوضع في صناديق وتبسط ورقة سميكة تحت كل عشر اقات منهُ وتوضع ايضاً الصناديق في بيت نحو اسبوعين فتلين حبوب الزبيب وتقسو عماشيشه ثم يحزم حزماً مربعة بشرائط من الحديد ويوضع في صناديق اخرى ويبعث الى الجهات . هذا ونظن انهُ يمكن عمل الزبيب في بلادنا على هذا الاسلوب ايضاً ولا يخفى انهُ يكون في اوروبا اثمن من زبيبنا العادي

يجفف العنب بواسطة الحرارة ليحفظ زمناً طويلاً فيصير زبيباً ولاجل ذلك ينتظر تمام نضجهِ فيعرض لشمس قوية او محل دفيء على شبكات من الصفصاف وفي بعض البلاد يغمس اولاً في الماء المغلي قبل ان يجفف ثم اذا جفف يعرض للمتجر ومن المعلوم ان العنب اذا جف كان جزوءهُ

اللعابي السكري واضحًا جدًّا ففي مدة التجفيف تحصل حركة باطنة بين مواده الكيماوية فيزيد مقدار السكر وينقص مقدار القواعد الحمضية ويركب من الزبيب مطبوخات لعابية فتحتوي على خاصة الارخاء ويعمل مطبوخه من اوقية الى اوقيتين لاجل رطل من الماء وتستعمل تلك المشروبات محلاة بالسكر بالمناسب لتلطيف السعال وتسهيل اخراج النخامات في التهابات الطرق الرئوية ويوصى باستعمالها في الالتهاب البلوراوي وتقطير البول ومع ذلك يلزم ان يعتبر هذا المشروب مرخيًا خفيفًا مع انهُ يبعد احتواؤُهُ على قوة مرخية او ملطفة مماثلة لقوة مغلي الخطمية او الخبازي او بزر الكتان او نحو ذلك ونقول انهُ يحتوي دائمًا على قواعد حمضية ولذا كان في طعمهِ حموضة ولكنها قليلة فلذلك يعطى في الاستهواء والنزلة واحتراق الصدر او المعدة او الامعاء او نحو ذلك ويدخل الزبيب في اغلب الشرابات والمغليات الصدرية والملطفة ويضم للصمغ والازهار المضادة للسعال والسكر والعسل ولذا كان احد الثمار الاربعة الصدرية التي هي هذا الزبيب والتين والبلح والعناب

الفصل الثاني

في عصير وتكوين وتصفية وترويق واصلاح وتحرير وتعتيق وتطييب الخمر

المطلب الاول

في عصير العنب

اذا هرس العنب خرجت منهُ عصارة سكرية لزجة متكدرة تسمى بالعصير وتسمى بالافرنجية مست او يقال مستوم ويوجد في العصير حينئذٍ جزء عظيم من السكر ومادة مخصوصة كثيرة الاذابة في الماء وقليل من مادة لعابية وجواهر ملحية وقد يشرب في تلك الحالة ويسمى بالنبيذ الابيض او بالنبيذ الحلو وتكون طبيعتهُ حينئذٍ غذائية ويتحول بالقوى

المعدية الى كيموس غير ان هذه العصارة عسرة الهضم قليلة التحمل للمواد الطرطيرية والملحية والملونة فكثيرًا ما تكدر فعل المعدة وتمر في الامعاء قبل ان تكابد نضجًا في المعدة فيحصل منها استفراغات ثقلية ولذا يقال انها ملينة اي مسهلة بلطف وعملة باريس معتادون على استعمالها في الصباح قبل تعاطي الاشغال مع ان ذلك ردي على صحتهم فان اكثر ما يوجد من اسقيروس المعدة في هولاء العملة ناشيء من تلك العادة الرديئة اي شربهم تلك العصارة على الخوا وتستعمل تلك العصارة لتحضير بعض الادوية المدخرة والعنبريات وغير ذلك بان تقصر على النار ويضاف لها مياه ثمار اخر كالكمثرى والتفاح والسفرجل ونحو ذلك ثم تعطر بالقرفة او القرنفل او نحوهما ويصح ان تخلط ببعض من الكحول ثم تستعمل كالنبيذ الاعتيادي ومن المعلوم ان نبيذ الكينا (لتيجان) يحضر بتخمير قشور الكينا في النبيذ الحلو وتستعمل تلك العصارة ايضًا لتجهيز بعض مستحضرات اقرباذينية لكن بشرط تخميرها لانها لا تبقى في حالة السكرية الا يومًا او يومين فاذا لم تكابد العصارة الا بعض تخمر اعني اذا بقيت حافظة لحلاوتها مع ابتداء لذع فيها فذلك هو المسمى بالنبيذ القاسي والعادة حصول مثل ذلك في النبيذ الابيض وهو مرغوب عند بعض الناس ويوجد بهذا النبيذ جميع اخطار النبيذ الحلو فيكون مسهلاً مثلهُ عسر الهضم مكثرًا للرياح والمشغوفون باستعمالهِ يزعمون انهُ مدّر للبول محلل مفتح وغير ذلك فاذا وضع في قناني مسدودة اشبه بنبيذ شنبانيا اي يقرب منهُ في الصفات فاذا كان في اواني مفتوحة تم تخميره وانتقل لحالة النبيذ الاعتيادي ولكن مع ذلك يكون رديئًا لانهُ لم يجتزئ دوار التخمير بانتظام في الازمنة المتتابعة اللاّزمة

——>ooo<——

المطلب الثاني

في الخمر او النبيذ

هو المشهور عند الاطباء وفي العرف بالخمر و يسمى بالافرنجية (وان) وهو السائل الكحولي الناتج من تخمير عصارة العنب وذلك ان هذه العصارة يبتدأ فيها مكابدة التخمير اللازم في المطامير ويتم تخميرها في الدنان ومقدار الزمن الاول من يومين الى ٨ او ١٠ على حسب نضج الثمار وحرارة الزمن وحرارة المحل التي اقلها من ١٢ درجة الى ١٥ وعلى حسب المقدار المجنى والاواني التي يحصل فيها ذلك ومقدار الزمن الثاني من ٢٠ الى ٣٠ يوماً ثم تسد الدنان وفي ابتداء البرد تفرغ في غيرها و يفعل ذلك في كل سنة مع الاحتراس على امتلائها وصفة تخمر العصارة في الزمن الاول ان يشاهد فيها حركة قوية فتسخن و يتكون فيها من كل موضع فقاقيع و يتصاعد منها الحمض الكربوني ففي مدة هذا الاضطراب يتحلل تركيب السكر والمواد الاخر التي في العنب فتتفرق القواعد عن بعضها و يتكون منها الكحول فيصير السائل حينئذٍ مخالفاً بالكلية لما كان فيتغير لونهُ وطعمهُ ورائحتهُ و بقية صفاتهِ

المطلب الثالث

في صفات الخمر الطبيعية

الخمور تختلف صفاتها باختلاف البلاد الاتية منها فيكون لاستنبات النوع وطبيعة الارض النابت فيها ذلك الشجر وارتفاعه عن الارض ودرجة عرض البلاد وغير ذلك تأثير محسوس على الصفات والتركيب الكيماوي ولذا ليس مقدار السكرية واحداً في جميع الاصناف فان عنب الروم وايطاليا وجنوب فرنسا يحتوي على سكر اكثر مما في عنب الاقاليم الشمالية واما الحوامض فبالعكس فتكون اكثر في الاقاليم المذكورة ويوجد ايضاً

اختلاف عظيم في المقادير النسبية التي يتركب منها عنب كل بلد ونوجد هذه الاختلافات في التركيب الخاص بعد التخمير فكل اقليم وكل موضع وكل ارض يحصل من عنبهِ نبيذ لهُ عطرية وطعم وصفات تميزه عن غيرهِ ويعرف بها والعنب الاسود الذي عصر مع غلافهِ الاسود يخرج منهُ نبيذ احمر والعنب الابيض او الاسود الذي ازيل منهُ غلافهُ يخرج منهُ نبيذ ابيض فيهِ ميل كثير او قليل للصفرة ثم ان الانبذة باعتبار خواصها يصح ان نقسم الى ثلاث رتب رئيسية فالاولى الانبذة القابضة او اليابسة كنبيذ (اليقنت) و(بردو) و (برجوينو) و (اكسريس) و(مادير) ونحو ذلك حيث انها تحتوي على بعض من المادة التينينية التي تعطي لها طعماً قاسياً والثانية الانبذة السكرية كنبيذ (ملجة) (وروتا) و(لونيل) ونحو ذلك حيث انها تحتوي على مقدار كبير من السكر فزمن التخمير والثالثة الانبذة المرغية اي ذات الرغوة كنبيذ (شنبانيا) الموضوع في قناني قبل ان يهبط تخميره حيث تحتوي على مقدار كبير من غاز الحمض الكربوني محلولاً فيها

المطلب الرابع
في صفات الخمر الكيماوية

اختلاف طبيعة الانبذة وتركيبها لها كما عرفت تاثير عظيم على خواصها والقواعد الداخلة عموماً في تركيب الانبذة الخمر هي الماء والكحول واينتين (اي قندولين) ومادة صمغية ومادة تينينية ومادة نباتية حيوانية ومادة ملونة صفراء ومادة ملونة زرقاء تكتسب لوناً احمر بالحوامض واتيرا نينتك يعطي للنبيذ ذكاوة الشراب وحمضي طرطيري وخلي وتفاحي وبيطرطرات البوطاس وطرطرات الكلس والحديد وطرطرات الالومين والبوطاس وكبريتات البوطاس وكلورور الصوديوم والانبذة البيض يقرب تركيبها من ذلك وتحتوي على قليل من المواد الملونة وكثيراً ما تعدم منها المادة التنينية بالكلية

وتحديد مقدار الكحول في الانبذة لهُ جملة طرق مذكورة في المؤلفات مع جدول للانبذة المعروفة في المتجر ومقادير كحولاتها ونهاية ما نقول هنا في غش الانبذة انها قد تكون حمضية فيعدلونها بالطباشير او بالقلوياث ويسترون طعمها المر الغريب باضافة الكحول اليها فاذا بخرت ومزجت بالحمض الكبريتي تصاعد كثير من الحمض الخلي وغش النبيذ بالمرداسنج لهُ عوارض ثقيلة ويكشف بان يصب فيهِ محلول كبريتور الكلس في الحمض الطرطيري الممدود فيرسب الرصاص في النبيذ في حالة كبريتور اسود ويعرف غش النبيذ بماء الكمثرى بتبخير النبيذ الى قوام الشراب البسيط فبعد رسوب جميع الطرطير تتضح رائحة ماء الكمثرى وتظهر بالاكثر اذا القي على الفحم المتقد وتعرف اضافة المواد السكرية على النبيذ بان يبخر ثم تمزج الفضلة بالكحول ثم يبخر من جديد ومع ذلك كلهِ فالممارسة هي اعظم حاكم على ذلك غير ان مزج الانبذة ببعضها او الاحمر بالابيض او مزجها بالماء او بجواهر ثقيلة مختلفة عسر التمييز وانما التجربات بالمقابلة تبين شيئًا من ذلك «فاولاً» يؤخذ انموذج من نبيذ معروف الصفة ليقابل بهِ غيره ويقابل ذوقهُ بذوق النبيذ الاحمر المراد تبيين صفتهِ «وثانيًا» توخذ كثافة النبيذين قبل التقطير «وثالثًا» يعين مقدار الكحول بطريقة (جيلوساك) «ورابعًا» تحول فضلات التقطير الى الحجم الاول للنبيذ وتوخذ كثافة السائلين ويستنتج بواسطة جدول الكثافة مقدار الجواهر الصلبة المحوية في الانبذة او يعين هذا المقدار بعملية خاصة «وخامسًا» اذا كان النبيذ احمر عملت التجربة بمساعدة طريقة (نيس) المعروفة فلا يبقى الا ازالة لون انموذج النبيذين بواسطة الكلور واضافة مقدار مفرط من اوكسلات النوشادر في السائلين ويعتبر مقدار اوكسلات الكلس الراسب وهذه الكيفية لها اعتبار عظيم في الانبذة التي لها زمن اقلهُ سنتان من وقت الجني لان املاحها الكلسية يرسب منها في هذا الزمن مقدار كبير في حالة طرطرات الكلس اما في الانبذة الجديدة

فلا اعتبار لها (انظر بوشردة)

المطلب الخامس
في تراكيب الخمر الكيماوية

قال بعضهم يتركب النبيذ من الماء والكحول والسكر الذي لم يتحول الى كحول والصمغ وحوامض الخل والتانن والكربون وثاطرطيريت البوتاس وطرطريت الكلس والحديد والاموين والبوتاس وكلورور الصوديوم والتانن ومادة ملونة حمرا ومادة ملونة زرقا ومادة ملونة صفرا واثر النبيذ الذي يعطي رائحة خصوصية للنبيذ ومادة غرائية ان تركيب العصير الكيماوي يختلف اختلافاً يسيراً بحسب اختلاف العنب وهذا تركيب العصير لنوع من العنب الكبير حلله العلامة (نيو بور) وهو في كل مئة جزء من العصير ٦٠،١٨ من السكر و٤٢، من الحامض المفلت و٢٣، من المواد الالبومنية و٤٧، من المواد المعدنية كالبوتاسا والحامض الفصفوريك الخ و١١، ٤ من الحوامض الآلية المركبة وغيرها و٧٢، ٧٦ من الماء ثم انهُ متى تعرض العصير للهواء تساقط عليهِ ما في الهواء من الجراثيم المحدثة للاختمار فيتكون منها ومن المواد الالبومنية التي في العصير فطر هو فطر الخمير ويحصل الاختمار في العصير فتظهر عليهِ فقاقيع من الحامض الكربونيك ويطفو عليهِ الزبد وتصير رائحتهُ الكحولية وهذا الاختمار الاول والاعظم ثم يختمر اختماراً ثانياً فيصير خمراً واذا حلل حينئذٍ وجدت فيهِ اجزاء لم تكن في العصير اخصها الكحول ثم مجانسات وهما الكحول (البرو بيلك) والكحول (البتيلك) والايثر الخليك والايثر الاننثيك الذي منهُ طعم الخمر والكليسرين والحامض الكربونيك والحامض الخليك والحامض اللبنيك والحامض السكسينيك وهذه كلها تحصل من الاختمار الاول

المطلب السادس

في تكوين الخمر

يداس العنب في خوابي كبيرة و بعد اربعة ايام او خمسة يحصل تخمر تهيجي فيضطرب وتحدث فيهِ حرارة و يتلون السائل و يقل طعمهُ السكري و يتأكل و بعد ستة ايام يضعف التخمر و يسكن و يهيج بتحريك السائل و بالدوس على العنب مرة اخرى بدوسات طويلة من خشب او بالارجل . ثم من اليوم العاشر الى الثالث عشر يسكن الهياج . ثم ينقل العنب من الخوابي الى الادنان فيتخمر تخمرًا خفيفًا مدة اشهر لكن يمكن ايقاف التخمر بالتكبرت ومنع عوده بترويق النبيذ بزلال البيض المخفوق بالماء او بغرآء السمك . ونتيجة هذا العمل ان النبيذ مخلوط مكون من الكحول والماء والصمغ وحمض الطرطريك والماليك وطرطرات البوتاس . وحينئذٍ يكون السكر والمادة الدبقة اضمحلا وفي البلاد التي ينضج عنبها حتى تقوى سكريتهُ يكون النبيذ زائد الكحول عن غيره و ينبغي لزيادة التخمير ان يداس بعناقيده وذلك لاجل ان يزيد فيهِ مقدار المادة الدبقة بخلاف عنب البلاد الشمالية فانهُ يضاف عليهِ السكر او دبس العنب واما لونهُ فانهُ ينشأ من لون العنب ومن احسن انواع النبيذ النبيذ المسمى بالشانباني نسبة للبلد التي يستحضر فيها وهو نبيذ ابيض يؤخذ بعد عصره و يوضع في قناني من زجاج وتسد و يربط على السداد بالسلك قبل ان يتصاعد منهُ حمض الكربونيك لانهُ دائمًا يميل الى الانتشار فمتى ازيل السداد تظهر منهُ فقاقيع الغاز المتصاعد واذا صب منهُ في كاس يشاهد جريان الفقاقيع وتتولد منها رغوة كثيرة خفيفة

المطلب السابع

في تصفية وترويق واصلاح الخمر

اكثر الخمور تصفو من نفسها اي تركد الاكدار منها في قعر دنها بلا

واسطة وذلك عام في الخمور القليلة السكر واما الخمور الكثيرة السكر فلا تصفو من نفسها لانها تكون خثرة نوعًا فتحتاج الى تصفية خاصة وهي تصفى باضافة مادة تلتصق بالاكدار وتنزل بها الى قاع الدن كزلال البيض او دم الثيران او الحليب او مزيج منها وقد يضاف الى الخمر قليل من الجبسين لكي يحسن لونها و يتحد باملاح البوتاسا التي تكون ذائبة فيها فترسب في قاع الدن «ترويق الخمر» لترويق ٢٢٠ كاسًا من الخمر انقع اوقية (طبية) من غراء السمك في كاس من الماء البارد الصافي ليلة واحدة ثم ذوب هذا الغراء على نار خفيفة حتى يرتخي كلهُ واتركهُ يبرد وامزجه بثلاث كؤوس من الخمر في وعاء من الخشب واخفقهُ بمكنسة اونحوها حتى يرغي ثم صبهُ في الخمر الذي تريد ترويقه وانت تحركهُ تحريكًا دائمًا وعلق الوعاء الذي فيهِ الخمر ٤٨ ساعة فيجتذب الغراء كل ما في الخمر من الشوائب وتروق الخمر جيدًا « والطعم التي تكتسبهُ الخمر من وضعها في براميل بقيت فارغة مدة من الزمان واحسن علاج لذلك ان يوضع في الخمر ملعقة من الزيت (زيت الزيتون) وتهز مدة فيتركب الزيت الطيار الذي يحصل منهُ هذا الطعم بالزيت الثابت و يصعد الى الوجه و يطير»

المطلب الثامن

في جعل الخمر مرة وتعتيقها

ان باعة الخمور يستعملون طرقًا كثيرة لجعل الخمر الحلوة مرة ولكن طرقهم كلها مضرة والطريقة الوحيدة التي لا تضر هي الطريقة التي وصفها (ميتو وليمس) وهي ان يضاف زلال البيض او غراء السمك الى الخمر الحلوة فيستحيل سكرها بعد مدة الى الكحول وتصير مرة ويظهر انهُ قلما توجد خمر من الخمور الافرنجية المرة غير مغشوشة ويمكن ان يتاكد ذلك بقليل من مذوب كلوريد الباريوم يضاف الى الخمر المرة فان تعكرت كثيرًا

دل ذلك على ان مرارتها غير طبيعية بل مصطنعة باضافة الحامض الكبريتيك او الجبسين «تعتيق الخمر» قد بين موسيو (باستور) منذ نحو ١٨ سنة ان اكثر امراض الخمر كالتخليل والمرارة والانحلال حادثة من نحو نباتات خميرية لا تخلو الخمر منها وقال انهُ يجب اماتة هذه النباتات بالحرارة لكي تسلم الخمر من شرها. ثم بين ان اغلاء الخمر مباشرة للهواء يفسد طعمها قليلاً لانها تكتسب طعماً غير مقبول عند العارفين بها ويسمى عند الفرنساويين بطعم الطبخ. ثم اشار بتسخين الخمر في آنية مسدودة الى درجة ٦٠ سنتكراد وذلك بوضعها في برميل معدني لهُ في قعره اناء نحاسي كالقمع المقلوب يوضع فيهِ ماء ويسخن على النار فيسخن الماء الذي فيهِ ويسخن الخمر التي في البراميل او توضع الخمر في قناني ويسد عليها بفلينات طويلة تدخل فيها حتى تتصل بالخمر ثم توضع القناني في غرفة حرارتها ٤٥° وتزاد حرارتها بالتدريج حتى تبلغ مئة درجة فتتمدد الخمر في القناني وتدفع الفلينات قليلاً ولكنها لا تخرجها منها. ثم تخرج القناني من الغرفة بعد ان تترك فيها ساعة او ساعتين وتوضع في مكان حتى تبرد وتدفع فليناتها حتى تعود الى مكانها. وحينئذ تكون النباتات الخميرية قد ماتت ولون الخمر وطعمها قد تحسنا فصارت كالمعتقة ويمكن تعتيق كل خمر على هذه الصورة

المطلب التاسع

في تطييب الخمر

ان بعض الخمور جيدة طبعاً لجودة عنبها واحتواء عصيره على كل المواد اللازمة للخمر الجيدة بمقاديرها المطلوبة وبعضها يكون عصيرهُ قليل السكر او كثير الحامض فلا تكون الخمر المصنوعة منهُ جيدة ولكن يمكن تطييب هذه الخمر بان يضاف اليها ما ينقصها من السكر ويعدل حامضها

الزائد بمسحوق الطباشير والحوارى او بنزع الماء منها بالتبريد او بمسحوق الجبسين او باضافة الكحول او الكليسرين . واضافة السكر الى عصير العنب كانت معروفة عند اليونان والرومان ولكنهم لم يكونوا يعرفون سكر القصب فكانوا يضيفون العسل عوضاً عنهُ . ومقدار السكر اللازم هو خمسة ارطال من السكر لكل مئة رطل العصير اذا اريد زيادة الالكحول الذي يتولد فيهِ من ٥،٧ في المئة الى عشرة في المئة ولكننا لا نظن ان عنب بلادنا يحتاج الى شيء من السكر لان سكرهُ كثير جدًّا الا في السنين التي يكثر ضبابها وغيمها ويقل اشراق الشمس فيها . ومقدار الطباشير اللازم لتعديل الحامض هو خمسون درهماً من الطباشير لكل ٦٠ درهماً من الحامض واذا اريد التدقيق في ذلك فلا بد من معرفة مقدار الالكحول والحامض في الخمر بالضبط . والخمر تجود بالتبريد لانها اذا بردت كثيراً جمد ماؤُها ورسب منها بعض المواد التي تذوب فيها على درجة الحرارة العادية مثل زبدة الطرطير والمادة الملونة وبعض المواد النيترجينية فتصير اطيب مما كانت واقوى ولا تعود قابلة للاختمار الثاني الذي يحولها خلاًّ . والفرنسويون يضيفون نحو خمس ليترات من البراندي الى كل مئة ليتر من الخمر التي يصدرونها من بلادهم لكي يزيدوا الكحولها بشرط ان لا يزيد مقدار ما يصير فيها من الكحول عن ٢١ في المئة . وسنة ١٨٦٥ اشار (شيل) باضافة الكليسرين الى الخمر القليلة السكر بعد اختمارها ولكن ذلك لم يشع كثيرًا لغلاء الكليسرين مع ان مقدار ما يضاف منهُ نحو ليترين لكل مئة ليتر من الخمر

الفصل الثالث

في الخمر البلغاري والمثلث والفرنساوي وذات الحبب والعطري والبقراطي وخمر التفاح والكمثرى والدراقن والمشمش

المطلب الاول

في الخمر البلغاري والمثلث

يضعون العنب في التكنات (ادنان كالبراميل ولكنها اكبر) و يتركونها ثلاثة ايام ثم يعصرونهُ بالاقدام كل يوم على خمسة عشر يوماً و يحركونهُ تحريكاً تاماً كل يوم . ثم يفتحون الحنفيات التي في اسفل التكنات ويتلقون العصير في اوعية من الفخار والنحاس و ينقلونهُ الى البراميل ثم يتركونهُ مقدار شهر فيكون صالحاً اذ ذاك للشرب وافقر اهل البلغار يتموَّن من هذا النبيذ مئتين او ثلثمائة اقة في السنة

« النبيذ المثلث البلغاري » ياخذون شيرة العنب ويضعون عليها خردلاً مدقوقاً (ماية درهم خل الى خمس اقات شيرة) و يغلونها الى ان تنقص النصف ثم يضعونها في القناني و يتركونها في الشمس شهراً ونصف شهر فهي الخمر المثلثة ويجب ان توضع القناني في الشمس غير مسدودة لئلا تشقق . اما شيرة العنب فتستحضر بعصر العنب بالاقدام في التكنات المذكورة واراقة العصير الصافي بواسطة الحنفية فهذا العصير هو الشيرة

المطلب الثاني

في الخمر الفرنساوي

لا يخفى ان العنب يكون حامضاً وهو حصرم ثم ياخذ يحلو وتزداد حلاوتهُ حتى تبلغ اشدها ثم يذبل او تعرض لهُ آفات اخرى اذا لم يقطف وهذه الحلاوة حاصلة من تولد نوع من السكر فيهِ . وكلما كثر السكر في العنب الاكحول في خمرهِ ولذلك لا يقطف العنب لعمل الخمر الا عندما ينضج تماماً اي عندما يصير الابيض منهُ اصفر والاحمر اسود . وحينئذ يقطف وتنزع الحبوب من العماشيش وهو الاكثر او تبقى عليها وهو الاقل لان في العماشيش كثيراً من الحامض التنيك . الا انهُ اذا كان هذا الحامض قليلاً في العنب

نفسهِ يترك معهُ بعض العماشيس لاجل حامضها المذكور . وتنزع الحبوب باليد او بآلة كالغربال تدخل حبوب العنب في ثقوبها وتحرك فتنزع الحبوب أو بغير ذلك من الالات . ثم توضع في جرن وتخبط بمخابيط خشبية لعصر العصير منها وتترك برهة وتخبط مرة اخرى وبعد ذلك يوضع العصير والقشور والبزور في اناء لهُ ثقوب في جوانبهِ فيترشح العصير منها الى جرن الاختمار . واذا كان العنب ابيض قليل التنين توضع معهُ بعض العماشيش والا فيصير لزجاً واللزوجة غير ممدوحة في الخمر كما سيجي . وهذهِ العماشيس تسهل تصفية الخمر بزلال البيض او بهلام السمك وعندهم معاصر مختلفة الانواع لعصر العنب منها المعصرة ذات اللولب وهي من خشب او حديد ويخرج بها سبعون رطلاً من العصير من كل مئة رطل من العنب الناضج . والعصير الذي يخرج بضغط قليل هو الاجود ويسمى الخمر الاولى وهو السلافة ثمّ يتلوهُ جودةً الذي يخرج بضغط اكثر من الاول ويسمى العصير ويتلوهما الذي يخرج باشد الضغط بقوة الابتعاد عن المركز . وقد لا تستعمل المعصرة الا بعد خروج السلافة ولون الخمر حاصل من مادة في قشر العنب وطعمها ورائحتها من مادة في عجمهِ (بزورهِ) وتختلف كمية السكر التي في الخمر بحسب انواع العنب ونضجهِ وبحسب السنين ففي بعض السنين يكون السكر كثيرًا وفي بعضها قليلاً . وفي عصير العنب مادة اخرى اسمها بي طرطرات البوتاسا او ملح الطرطير وهذه ترسب في قعر الاناء الذي فيهِ العصير مدة اختماره . ويقع الاختمار في العصير من مجرد تعرضه للهواء اي بدون ان توضع فيهِ خميرة ويسرع الاختمار بشدة الحر ويبطي بالبرد او باضافة الحامض الكبريتوس الى العصير او مادة فيها كبريت مثل زيت الخردل . ويتزايد مدة ثم يتناقص ويزول في نحو اليوم العاشر فتصفو الخمر وترسب الاكدار التي كانت فيها فتوضع في البراميل او الدنان وقد تختمر حينئذٍ اختمارًا اخر

خفيفاً . فان كان سكر العصير كثيرًا ومواده النيتروجينية قليلة كانت الخمرة حلوة وان كان سكرهُ قليلاً ومواده النيتروجينية كثيرة كانت الخمر تفهة . قلنا انهُ عند وضع الخمر في الدنان تختمر اختمارًا اخر واذا طالت مدة هذا الاختمار فقد تصير بهِ الخمر خلاًّ ودفعاً لذلك توضع في دنان كما سبق حال انتهاء الاختمار الاول حتى تكاد الدنان تمتلىءِ وتسد سدًّا غير محكم ثم تملأُ تماماً بعد يوم او يومين وتسدُّ . ولا تروق الخمر تماماً الاَّ بعد شهر او شهرين فاذا كانت كثيرة الالكحول امكن ابقاؤُها في البراميل حتى تروق تماماً والا لزم ان توضع في القناني وان يسد عليها لانها تخلل في الهواء . والخمر الفرنساوية تفهة لان كل سكرها قد استحال الى الكحول وحامض كربونيك بخلاف الخمر الحلوة المسماة (شرابًا) فانهُ يبقى فيها كثير من السكر اما من قلة المواد الالبيومينية فيها وقلة الاختمار المسببة عن ذلك او من توقيف الاختمار بالبرد الشديد واختلاف اللون ناتج من مادة زرقاء تكون في العنب الخمري او الاسود ومادة خمرية تكون في العنب الابيض ومن الحامض الطرطريك فالمادّة الخمرية تكون في الخمر البيضاء والصفراء وهي تلونهما والمادة الزرقاء تستحيل الى لون احمر بواسطة الحامض التنيك وتلون الخمر المصنوعة من العنب الاسود او الممزوجة بعصيره . وفي الخمر الفرنساوية الحمراء نحو ١٢ في المئة من الالكحول جرماً وفي خمر برغندى نحو عشرة في المئة في الشمبانيا نحو ١١ في المئة وفي المداريا نحو ٢٠ في المئة . وفي كل الخمور مواد اخرى كثيرة تبلغ العشرين عدداً وكلها لا تزيد عن جزئين او ثلاثة في المئة حتى يصح ان يقال ان في كل مئة درهم من الخمر نحو تسعين درهماً من الماء وثمانية دراهم من الالكحول ودرهمين من السكر وغيره من المواد

المطلب الثالث

في الخمر ذات الحبب (شمبانيا)

يعصر العنب الاسود الناضج حال قطفهِ و يوضع العصير الاول في آنية واسعة و يترك فيها من ٢٤ساعة الى ٣٦ساعة فترسب منهُ المواد الترابية ثم يوضع في آنية الاختمار و يترك فيها ١٥ يوماً و ينقل بعد ذلك الى برميل و يسد عليهِ جيدًا وقد يضاف جزء من البرنديِ الى كل مئة جزء منهُ حينئذٍ . ثم يصفى في شهر كانون الاول بالهلام على ما تقدم في تصفية الخمر و يصفى مرة ثانيةً في شهر شباط ويوضع في القناني في اوائل نيسان . ويجب ان تكون قناني الشمپانيا من زجاج نقي خالية من الشقوق ثقل الواحدة منها نحو ٩٠٠ كرام . وتغسل قبل وضع الخمر فيها بسائل مصنوع من ١٥٠ جزءا من سكر النبات الابيض و١٢٥ جزءا من الخمر و ١٠ اجزاء من الكنياك و يترك فيها قليل من هذا السائل ثم تملأ بالخمر الى ما تحت سدادتها بقيراطين او ثلاثة وتسد بفلينة جيدة سدًّا محكماً والفرنسويون يدخلون الفلينة بالمطرقة ويمكنونها بسلك معدني . وتوضع هذه القناني افقية على رفوف في بيت تعتيق الخمر وتترك الى الشتاء القادم حتى يرسب ما فيها من الكدر وحينئذ تهز جيدًا وتقلب على رؤُوسها فينزل الراسب و يستقر على الفلينة فتفتح الفلينة فيقع الراسب من القنينة . ثم يضاف اليها قليل من الخمر وتسد وتوضع منحنية على زاوية ٢٠ درجة و يزاد انحناؤُها رويدًا رويدًا حتى تصير عمودية وحينئذٍ تحرك الفلينة حركة خصوصية حتى يخرج بعض الغاز من القنينة و يدفع الراسب معهُ ويكرر ذلك مرارًا عديدة حتى تصفو الخمر جيدًا فهي اذ ذاك الشمپانيا او الخمر ذات الحبب و يقتضي لعمل هذه الخمر من عشرين الى ثلاثين شهرًا . و ينكسر في عملها نحو ثلث القناني و يهراق ما فيها ولذلك كانت غالية الثمن

المطلب الرابع

في الخمر العطرة والبقراطي وخمر التفاح والكمثرى

خمر العطرة . نقِّ العنب الجيد الصحيح الناضج مع العماشيش ثم ضعهُ في منخل كبير من الشعر واعصره بيدك حتى ينزل العصير في وعاء نظيف من الخشب واضف لكل اوقيتين من العصير اوقية من الزبيب مقطعاً قطعاً صغيرة واتركه كذلك اثني عشر يوماً وانت تحركه مرتين او ثلاثاً كل يوم . ثم رشحهُ الى برميل او دن ولا تسد عليهِ الا بعد ثلاثة ايام من ترشيحهِ واتركهُ كذلك ثمانية اشهر ثم صبه في قناني . وان لم يكن حينئذٍ صافياً فاضف الى ٩٦ درهماً منهُ ٨ دراهم من مسحوق الصمغ العربي و٨ دراهم اخرى من مسحوق الطباشير وحركهُ تحريكاً خفيفاً و بعد ثلاثة ايام او اربعة صبهُ في القناني . واذا عتقت هذه الخمر ثلاث سنوات فاقت ماسواها بلذة طعمها وطيب رائحتها

خمر البقراطي . ضع اوقيتين من احسن انواع الخمر في وعاء . ثم اسحق في هاونٍ درهمين من القرفة وجوزتين من جوز الطيب و١٢ قشرة من قشر جوز الطيب وملعقة صغيرة من بزور الكزبرة وامزجها كلها معاً واضفها الى الخمر . وزد عليها القشور الصفراء الرقيقة من اربع ليمونات حامضة وعصير هذه الليمونات واربع اواقي من سكر القوالب . ثم غط الوعاء جيداً واتركهُ اسبوعاً من الزمان او اكثر ورشح السائل بعد ذلك بكيس من الكتان وصبهُ في قناني

خمر التفاح والكمثرى . وكيفية تجهيزها ان تؤخذ الثمار بعد تمام نضجها بحيث تكاد ان تسقط على الارض ثم تخبص وتخلط بقليل من الماء ليصير عجيناً ثم تعصر عجينتهُ بمعصرة وحال العصر يجعل طبقات بين كل طبقتين طبقة من قش القمح و يعصر وتتلقى العصارة في مناخل من سبب الخيل ثم يصب في دنان فبعد ثلاثة ايام او اربعة يبتدا التخمر و يستعان على خروج

الزبد بملء الدنان شيئاً فشيئاً كل يوم ومتى انتهى التخمر والهياج يكشط الزبد الطافيء على سطحهِ . ثم يروق السائل بغراء السمك فمتى لم يتكون على سطحهِ شيء من الزبد تسد الدنان وتحفظ . واعلم انهُ يتولد في هذين الشرابين مقدار من حمض الكربونيك فلذلك كل منهما يدفع السداد الذي يسد بهِ فم الاناء لا سيما شراب التفاح . ويمكن عمل الاشربة الكحولية من جميع الثمار التي يوجد فيها السكر والمادة الدبقة كالبرقوق والكرز وحب العرعر

المطلب الخامس

في خمر الدراقن والمشمش

قطع ثماني اواقي من الدراق الكثير العصير الجيد النوع وانزع النوى منها ثم ضعها في ١٦ اوقية من الماء الناعم واضف اليها خمس اواقي من السكر مكسراً كسراً صغاراً . واكسر النوى واستخرج لبهُ ودقهُ وضعهُ في وعاء نظيف . ثم ضع الدراق المضاف اليهِ السكر في وعاء آخر واغله وانزع عنهُ ما يطفو عليهِ من الزبد حتى ينقطع . ثم صبهُ في مصفاة حتى ينزل مرشحاً صافياً الى الوعاء الذي فيهِ لب النوى المدقوق وحركهُ وغطه جيداً واتركهُ حتي يبرد . وبعد ما يبرد اضف اليهِ قطعة كبيرة من الخبز المحمص مغطاة بخمير البيرا الجديد حتى يختمر . ورشحهُ بعد الاختمار الى برميل صغير او دن وما شاكل واضف الى مرشحهِ قنينة من الخمر الممسكة واتركه نصف سنة من الزمان . ثم املا كاساً عن وجههِ فان لم تجده صافياً فذوب ثمانية دراهم من مسحوق الصمغ العربي في ٩٦ درهماً منهُ على نار خفيفة واضف اليها ثمانية دراهم من مسحوق الطباشير وصب الكل في البرميل وحركه بقضيب تحريكاً خفيفاً مع الاحتراس من ان يبلغ القضيب قعر البرميل فيثير ما رسب فيهِ من الثمال . وبعد ما تتركه كذلك ثلاثة ايام صبهُ في قناني فيكون صالحاً للمشرب بعد نصف سنة اخرى من هذا الحين .

وعلى ما تقدم تصنع خمر المشمش ايضًا

الفصل الرابع

في خميرة البيرا او البيرا والمريسة وام بلبل والمزر

المطلب الاول

في خميرة البيرا والبيرا

خميرة البيرا . خذ خمسة اجزاء من العسل وجزءًا من مسحوق الطرطير و١٦ جزءًا من مَلْت الشعير والقمح توضع كلها في ماء حرارتهُ ١٢٢° ف وتحرك ثم توضع في مكان حرارتهُ على درجة الاختمار فيحصل الخمير بذلك

عمل البيرا . كيفية عملها ان تجلب الشعير وتغسلهُ جيدًا بالماء حتى ينتزع منهُ كل ما يشوبه من التراب والقش ونحوهما . ثم ضعهُ في اناء من الفخار وغيره وصب عليهِ مقدارًا من الماء العذب واتركهُ هكذا الى ان يفرخ وتنتشر فيهِ المادة السكرية . ثم انقلهُ الى اناء محمي كالمحمصة او ما شابهها ولتكن درجة حرارتهِ ٦٠° سنتكراد بعد ان تريق الماء عنهُ لاجل منع الاستفراخ واكتساب المرورة واللون ثم انزع الاجزاء النابتة منهُ بالفرك . ومتى نشفت الحبة تمامًا تسمى ملتًا فنق الملت ونظفهُ جيدًا حتى يصير صالحًا لعمل البيرا واغلهِ وقتئذٍ في ما يكفي من الماء ثم اضف حشيشة الدينار الى السائل الخميري الناتج من الغليان واجمع هذا السائل بالتبخر و برده سريعًا الى درجة ١٢ سنتكراد وامزج حينئذٍ الشراب بكمية كافية من خميرة البيرا وضعهُ في آنية وسدها سدًا محكمًا . فلا يمضي من ثم بضعة ايام الا و يفور و ياخذ في الاختمار ويعلوه الزبد ولك اذ ذاك مشروب نافع مغذٍ مسهل للهضم ومقوٍ لاعضائهِ ومدر للبول ادرارًا نافعًا . وتحتوي البيرا عدا الكحول على كمية قليلة من المادة السكرية والحامض الخليك وخلاصة مرة وعطرية وعلى دقيق وخاصة نباتية حيوانية غزيرة جدًا

وتختلف البيرا وتتنوع بحسب درجة وجود السكر فيها ودرجة التحميص وكمية حشيشة الدينار او المواد المرة العطرية التي يضعونها احيانًا عوضًا عنها . و يصنعونها في باريس على ثلاثة انواع . الاول و يسمى البيرا الصغيرة (لا پتيت بير) وهو مشروب غير صالح للاستعمال . الثاني البيرا المزدوجة (لا بيير دو بل) وهي اشد انقباضًا من الاول وتكون ذات لون اصفر صافٍ وذلك لزيادة تحميص الحبوب وغالبًا بسبب اضافة السكر المحروق اليها . وتعلوها اكاليل الحباب و بعد ان تشبع من حشيشة الدينار تصير من افخر المشروبات واحسنها وقد تستعمل عوضًا عن الماء المستحضر في قسم كبير من الامراض . والثالث البيرا البيضاء (لا بيير بلانش) فهذه لا تختلف عن السابقة الا بالاحتياط الذي يتخذونهُ لمنع تلون الملت واليها تنسب عدة من انواع (الايل) الانكليزية و بيرا الفلمنك اما فورو بروكسل فتختلف عن الانواع المذكورة آنفًا باضافة الدبس اليها وهو مما يزيد المادة الكحولية فيها واما مدة النقع لجميع هذه الانواع فهي من يومين الى اربعة . ويحسن ان تكون المواد مجزاة ومقسومة بالمناسبة فيحصل منها بيرا جيدة

(بيرا المنزل) ان المواد اللازمة لعمل هذا النوع من البيرا هي اولاً شراب اوخلاصة الشعير وثانيًا حشيشة الدينار وثالثًا جذور شجرة السنديان الحديثة او البراعم ذات الاوراق الطرية او حشيشة القنطاريون الصغيرة او البابونج الروماني وجميعها يوخذ زهرها وورقها ورابعًا خميرة البيرا . فشراب الشعير او محلوله وحشيشة الدينار هما من اصناف التجارة . ويستغنى عن اشتراء هذه الحشيشة بجلب بزرهـا وزرعه واستغلالها كغيرها من النباتات وتجفف بوضعها في الهواء وفي الظل وليس بواسطة حرارة الشمس المحرقة . ان المعدل المذكور ادناهُ يكفي لعمل مئة ليتر من البيرا وهو من شراب الدقيق او خلاصة الشعير ليتران ومن حشيشة الدينار ٦٠٠ كرام . فتوضع هذه في وعاء يسع عشرة التار من الماء و يصب عليها قليل منهُ حتى

يغمر الاعشاب ثم تغطى ونترك هكذا مقدار ساعة ونصف حتى تنتقع تماماً. وغب تصفيتها بمصفاة ضعها ضمن قطعة من القماش واعصرها جيداً وبعد ذلك صب عليها اثني عشر ليترًا من الماء واغلها حتى يتطاير البخار عن ذلك الاناء ولا يعود فيهِ سوى عشرة ليترات ثم ترشح هذه الحشيشة وتعصر بعد تنزيلها عن النار ويمزج الشراب الخارج منها بالنقيع الاول ويضاف اليهما معاً بعد وضعهما في اناء واسع ما يكفي من الماء لتكميلها على مئة ليتر. ويحرك الكل ويهز جيداً حتى يمتزج الشراب بالنقيع الاول ثم صبهُ في دن او برميل وضع معهُ نحو نصف القدح من خميرة البيرا. فبعد ايام قليلة ياخذ في الاختمار ويعلوهُ الزبد ويفيض منهُ فاجمع حينئذٍ الفائض بوضع اوعية تحت البرميل واحفظهُ خميرةً لعمل بيرا اخرى ومتى تم اختمار هذا المشروب وصفا لونه روقه الى برميل اخر يكون اصغر حجماً من الاول واملأه بتمامهِ فلك اذ ذاك بيرا جيدة. وقد يضعون داخل الحنفية بعض قصلات من القش غير انهُ يفضل وضع انبوبة من الزجاج. وقد تعمل البيرا من الحنطة ايضاً وتكون جيدة الا ان غلا الحنطة هو المانع لذلك

المطلب الثاني

في خمر المرسية

يوخذ الحب سواءٌ كان من الذرة او الدخن او الارز ويغمر بماء ليس بكثير ولا بقليل مدة ١٢ ساعة ثم يوخذ من الماء ويحفر لهُ في الارض شبه مطمورة وتفرش الحفرة بورق العشر ويوضع الحب عليهِ ويغطى بورق العشر ايضاً ويترك كذلك ليلتين وفي صبيحة الثالثة يخرج فيوجد انهُ زرع وخرجت اذنابهُ كاذناب الفول النابت او الحلبة بمصر وهذا عندهم يسمى الزراع فيؤخذ وينشر حتى يجف وبعد جفافهِ يطحن ويؤخذ دقيقهُ ثم يوتى بدقيق آخر من الدخن او الذرة ويعمل عصيدة متقنة وبعد نضجها ونزولها عن

النار توءخذ و يذر عليها دقيق الزراع من فوقها ومن اسفلها ومن جوانبها وتحفظ في مكان دافيء وتغطى بغطاء جيد مدة يومين وفي اليوم الثالث يكشف عليها فيشاهد فيها ابتداء التخمر فحينئذٍ توخذ العصيدة وتذوب في ماء بحيث لا يكون السائل رقيقًا جدًا ولا خاثرًا و بعد مرس العصيدة في الماء يوءتى بمصفاة منسوجة من خوص الدوم على هيئة كيس اسفلهُ واسع واعلاه ضيق فيصفى السائل من المصفاة المذكورة بالعصر فبالتصفية يخرج من العصيدة ثفل كالنخالة فيرمى ثم يوتى بالخميرة . وهي عصيدة معمولة من دقيق الزراع وتوضع في الانية التي يراد حفظ المريسة فيها لكن يوضع في كل اناءٍ ما يناسبهُ من المقدار ثم تملا الاواني وتسد سدًا محكمًا وتترك كذلك مدة اربعة ايام او خمسة ان كان الوقت باردًا كفصل الشتاء وان كان حارًا لا تزيد عن ثلاثة ايام فيوجد السائل قد تخمر وصار في طعمهِ حدة تميل الى المرار واذا فتح اناوءهُ تظهر على سطحهِ فواقع كبيرة كفواقع رغوة الصابون فمنهم من يشرب منهُ على تلك الحالة وهو اكثرهم ومنهم من يضع في كل اناءٍ مقدارًا من عسل النحل و يتركه بعد ذلك ٢٤ ساعة ثم يتناول منهُ وكلما طالت مدتهُ زاد حدة ومرارة وهذا اقل شيءٍ منهُ يسكر ومثل هذه المريسة يشربها اواسط الناس و بعض الاكابر .

المطلب الثالث

في خمرام بلبل

كيفية عملها ان يعمل زراع كثير كما ذكرنا في المطلب الثاني ثم بعد جفافهِ يوخذ و يوضع على النار في زجازجة او خابية و يصب عليهِ ماء كثير ثم يوقد عليهِ بالنار حتى يفقد نصف الماء فيوخذ منهُ بالملعقة و يذاق طعمهُ فان كان حلوًا كالعسل وفيهِ لزوجة ينزل عن النار وان كانت حلاوتهُ قليلة ولزوجتهُ كذلك يترك و يوقد عليهِ حتى يكتسب السائل الوصفين

المذكورين فينزل عن النار و يترك حتى يبرد فيتحصل من ذلك سائل حلو الطعم احمر الى الدكنة لا رائحة لهُ الا كرائحة شيء ناري و بعد برودته يوضع في اواني ضيقة الافواه بشرط ان يكون قد وضع في كل منها قطعة خميرة من عصيدة الزراع ثم تسد افواه الاواني وتترك كذلك مدة ثلاثة ايام في محل دافي ففي صبيحة اليوم الرابع اذا فتح اناء منها تشاهد الفواقع على سطح السائل كلون الدر على الذهب او نقزات تنقز منها قطرات متوالية ترتفع عن فم الاناء بما يقرب من الشبر ثم ترجع فيهِ فترى شيئًا جميلاً لان القطرات المتصاعدة تتصاعد بقوة على الاستقامة وعند هبوطها تهبط بانحراف على وسط الاناء فيتكون من ذلك تياران من لولوء على ارض من المرجان و يشم منها رائحة التخمر النبيذي و يكتسب طعمها حدة ولذعًا فكثير من الناس من يشربها بهذه الكيفية و بعضهم يضع في كل اناء مقدارًا من العسل كما ذكرنا و يسد عليهـا يومًا وليلة فاذا فتح الاناء بعد ذلك يسمع للسائل نشيش كنشيش الافعى فاذا ترك يومًا خامسًا انقطع النشيش واستحال لون السائل من الحمرة الداكنة الى اصفرار قليل وكلما مكثت زادت حسنًا لكن ا التي يضاف اليها العسل وان طالت مدتها تتخلل وتصير حامضة الطعم غير مقبولة عندهم ولا يلتذ شاربها

المطلب الرابع
في خمر المزر

كيفية عمل المزر الذي هو البوزة في بلاد فرنسا ان يبل الشعير حتى يزرع و يستحيل ما فيهِ من النشاء الى سكر ثم يجفف ويطحن وما يتحصل من الدقيق يسمى مالت فيوخذ و يمزج بماء حرارته ٠٠ ا درجة + ٠ و يمرس جيدًا ثم يصفى فيحتوي السائل حينئذٍ على السكر والمادة الدبقة ثم يسخن على النار و يوضع على كل ٦٠ رطلاً منهُ ٤ ارطال من حشيشة الدينار ثم يصب في

الخوابي ويضاف اليهِ خميرة بوزه جيدة فيتخمر السائل بعد قليل من الزمن ومتى اخذ التخمر في النقص يصب السائل في الدنان و يكشط الزبد الطافي على سطحهِ و يحفظ لعملية اخرى ثم يروق السائل بغراء السمك فمتى لم يتكون على سطحه شيء من الزبد تسد الدنان ومع ذلك يوجد تخمر خفيف يتولد منهُ حمض الكربونيك و يبقى في السائل و يكسبهُ طعماً حمضياً خفيفاً

الفصل الخامس

في سبب جودة الخمر وفي الاكتشاف الجديد في عمل الخمر وفي ادواء الخمر

المطلب الاول

في سبب جودة الخمر واكتشاف جديد في عملها

سبب افضلية النبيذ القديم على الحديث . في النبيذ الحديث اجسام غروية وسكرية واجسام اخرى ذائبة فيهِ مثل فصفات الكلس وكبريتات الكلس وزبدة الطرطير وطرطرات المغنيسيا وكبريتات البوتاسا واحوامض آلية مختلفة فاذا عتق تحولت الاجسام الغروية والسكرية الى الالكحول ورسبت بقية الاجسام لانها اقل ذوباناً في الالكحول منها في الماء فكلما عتقت الخمر زادت صفاء برسوب هذه المواد منها ولذلك ترى القناني التي طالت اقامة الخمر فيها موسخة من داخل بما رسب عليها من الجوامد التي كانت ذائبة في الخمر الجديدة . وزد على ذلك انهُ يتكون في الخمر على طول الزمان انواع كثيرة من الايثير عطرية الرائحة والطعم وهذه الايثيرات تتكون من الحوامض الآلية في الخمر فتقل الحوامض بتكونها ثم ان تكون الايثيرات العطرية وانحلال الحوامض الالية وتركبها مع مواد اخرى افعال كيماوية بطيئة لا تتم الا بمرور الزمان الطويل ولكن ما لا يستطيعهُ الزمان الا اذا طال كثيراً تستطيعهُ الصناعة في ساعة او ساعتين

اكتشاف جديد في عمل الخمر لمَّا قلَّ استخراج الخمر من فرنسا بسبب ما فعلتهُ الفلكسرا بكرومها حاول صانعو الخمر ان يصنعوها من مادة اخرى غير العنب فذهب مسيو دلويل وهو من اعضاء مجمع الزراعة الفرنساوي انهُ يمكن استخراج خمر جيدة من جذور الشمندور وقد استخرج منها فعلاً خمرًا جيدة كخمر العنب . يعصر العنب عصرًا لطيفًا ويوضع العصير على النار حتى يغلي ثم يمزج وهو يغلي بما يبقى من العنب بعد عصره مدة ثلاث دقائق او اربع فيستخرج ما فيهِ من الاجسام الملونة والطرطير وطيب الطعم وغير ذلك من الاجسام النافعة ثم يصفى العصير عن فضلات العنب هذه فيبقى فيها خواص تطيب الخمور الضعيفة (وهي الخمور المعصورة من الاثمار) وكل سائل سكري بالاجمال اذا وضعت فيهِ . واذا عصر العنب الاسود ومزج العصير بالفضلات على ما تقدم يصير لونهُ احمر غامقًا ضاربًا الى الزرقة في بضع دقائق . ويستخرج من فضلات العنب قبل ان يختمر من ثلاثة اضعاف الى سبعة اضعاف ما يكتسبهُ من اللون بعد ان يختمر ثلاثة اشهر من الزمان بدون هذه الفضلات . وما قيل في الخمور الحمراء يقال ايضًا في الخمور البيضاء . ومن مزايا هذا الاكتشاف الجديد انهُ اذا اغليت قشور العنب بمزجها بالعصير كما سبق او بدونهِ حتى زالت حموضتها ثم جففت وهي سخنة تصح لان تستعمل خميرًا يختمر بهِ العصير والخمر الحلوة جديدة كانت او عتيقة

المطلب الثاني

في ادواء الخمر

يعتري الخمر ادواء كثيرة منها وهو اشهرها داء اللزوجة الذي لم يعرف احد سببهُ حتى قام احد العلماء وبين انهُ مسبب عن انحلال سكر العنب وقال ان علاجهُ الحامض التنيك يضاف منهُ ١٥ كرامًا الى كل ٢٢٠ ليترًا من

الخمر وتمزج بالخمر جيدًا فترسب منها المواد المسببة للزوجة ثم تصب في القناني . ومنها الحموضة وسببها تحول بعض الا لكحول الى حامض خليك بسبب نوع من النبات الفطري على مابينة العلاَّمة باستور . اما السبب في نمو هذا الفطر في الخمر فهو اما قلة الالكحول فيها او اشتداد الحرارة في المكان الذي توضع فيهِ او كشفها للهواء فاذا اشتدت حموضتها فلا علاج لها والاحسن ان تصنع خلاً واذا اعتدلت الحموضة فعلاجها اضافة السكر . ويمكن توقيف الاختمار ببخار الكبريت . ومنها المرارة وهي تصيب الخمر المعتقة او الموضوعة في مكان حار ودواؤُها الكلس الراوي يضاف منهُ نحو ثلث كرام الى كل ليتر من الخمر . ومنها التعفن وفيهِ تظهر قشرة رقيقة بيضا على وجه الخمر وسببهُ قلة الالكحول ودواؤُهُ نزع تلك القشرة واستعمال الخمر حالاً ليلا تصير خلاً . ومنها العفوصة وسببها استحالة بي طرطرات البوتاسا الى كربونات البوتاسا الذي يغير لون الخمر و يعجل حموضتها وعلاجها اضافة قليل من الايثير (الكبريتيك) عند اول ظهور العفوصة واكدرار اللون . ومنها اكتساب الخمر طعمًا من البرميل القديم وسببهُ تكون مادة زيتية في البراميل التي تركت مدة طويلة فارغة بعد استعمالها . وعلاجه ان يضاف الى الخمر قليل من زيت الزيتون فيمتزج بزيت البرميل و يطفو بهِ على وجه الخمر . او تصفي الخمر بفحم جديد . هذا هو العلاج الشفائي . واما العلاج المنعي فهو ان تنقع كل البراميل والدنان التي كانت فارغة في الماء مدة طويلة قبلما يراد استعمالها ثانية

المطلب الثالث

في خمر الليزمنو

خذ من العنب الذي لم ينزل عليهِ شتاء وهو في الكرم وضعهُ على حصير في محل مهوي مقدار اربعين يومًا ثم خذ منهُ ما تريد وامرسهُ بيدك جيدًا

وضعهُ بكيس شعر واعصرهُ او اكبسهُ ثم ضع ذلك العصير في برميل (البرميل يجب ان يكون مغسولا ومبخرًا في الكبريت ومعطرًا بماء الورد) وسد عليهِ سدًا محكماً واتركهُ سنة ثم انقل صافيه لغير برميل واتركهُ سنة ثانية وبعده يستعمل

الفصل السادس

في ما قالهُ اطباء العرب القدماء في الخمر

المطلب الاول

في فائدة الشراب المسكر

الفائدة في الشراب اثنتان احداهما السرور والنشاط والاخرى منفعة البدن فاما السرور فهو اخص بالشراب من منفعة البدن وذلك انهُ يوجد من الاغذية والادوية المفردة او المركبة ما ينفع منفعة الشراب وليس يوجد منها شيء يؤكل او يشرب ينوب منابهُ في ابهاج النفس وبعث السرور ودفع الاحزان فاما منفعتهُ للبدن فهو انهُ يغذي غذاء كثيرًا حتى ان من ادمن منهُ استغنى عن كثير من الطعام ويعين في نفوذ الطعام والشراب الى اعماق البدن ويقوي الحرارة الغريزية ويزيد فيها ويسخن المعدة والكبد ويزيد في الدم واللحم ويقوي الطبيعة على افاعيلها الخاصة بها فتجود بذلك الهضوم ودفع الفضول كلها فيصير سببًا لدوام الصحة والخصب وابطاء الهرم ويحسن اللون لتوليده الدم المحمود الصحيح وينفذ الغذاء بلطافة جوهره الى اطراف البدن في المجاري الضيقة ويسخن الاعضاء بحرارة مزاجه ويذكي الحرارة الغريزية ليجود بذلك هضم الغذاء ويذيب بلطافته الاخلاط الغليظة ويدرها بالبول . وينقي البدن من الاوساخ والفضول التي يحللها بقوة حرارتهِ الغريزية . وبالجملة يقوي الطبيعة على افاعيلها الخاصة بها من جودة التغذية والهضم ودفع الفضول واكثر منافعه

يظهر في الابدان الباردة اليابسة وفي الأبدان الضعيفة التي نقصت حرارتها الغريزية كابدان المشايخ وادمان الشراب يضعف الدماغ ويفسد العقل والحس والحركة وذلك انهُ يملا بطون الدماغ بخارات فيفسد بذلك القوى العقلية والحسية وتحدر تلك البخارات والفضلات الرطبة. وتنتشر في الاعصاب والعضلات فتحدث الرعشة والاضطراب وكما يضعف ادمانهُ الدماغ يضر بهِ وبالكبد والعصب ويورث التشنج والفالج والسكتة ويغير النكهة الى الفساد ويجعل طعم الفم شبيهًا بطعم من اكل لحمًا عفنًا او سمكًا منتنًا. وكذلك يغير اللون الى الرداءة ويضعف القوى والافعال وبالجملة الاكثار منهُ يفعل ضد ما يفعلهُ القصد منهُ. والصرف القليل المزاج منهُ ينفع من يعتريه رياح غليظة في بطنهِ ومن بطنه وكبده باردان. والكثير المزاج المروق ينفع من يشتد عليهِ صداعه وخماره ويهيج النفخ في البطن والشراب القوي المر الاصفر أسخن اصنافهُ وليس يحتملهُ الا المزاج البارد. والمطبوخ بنار لينة معتدلة الذ واطيب واوفق للبدن واقل لذعًا واكثر غذاء وذلك ان الصرف القوي المر لا يكاد يغذي البدن بفرط حرارتهِ الا ان المطبوخ اكثر خمارًا واطول سكرًا. وذلك انهُ يرتبك في العروق وبطون الدماغ اكثر ولا ينهضم ولا ينفذ ولا يتحلل الا بمدة اكثر. والصرف ارق واكثر مائية والمطبوخ بضده. والذكي الرائحة اللذيذ الطعم من الشراب اكثر غذاء للبدن وابطا سكرًا واخف على الدماغ واقل خمارًا وذلك انهُ لطيب رائحتهِ وطعمهِ ينفع الدماغ والمعدة ولا يغير النكهة مع ذلك بل يطيبها. فاذن الرقيق الصرف اسرع نفوذًا واسكارًا وصحوًا وافسادًا للنكهة وتغييرًا للعقل والحس والحركة واقل غذاء. والمطبوخ بالضد من ذلك. فان انضاف الى كل واحد منهما طيب الرائحة كان ايذاؤهُ الدماغ اقل وتغذيته البدن اندر وتحلله من البدن اسرع. والمطبوخ الصافي الطيب الرائحة ينفذ في البدن ويسخنهُ ابطأ ويغذي اكثر ويوذي الدماغ اشد

و يتحلل من البدن ابطاء . والشراب العتيق يضر الراس والحواس اللهم الا ان يكون قد انكسرت سورته . والشراب الحديث نافخ عسر الانهضام يولد اخلاطًا رديئة الا انهُ اكثر غذاء واعون في تليين البطن من العتيق . والمتوسط بينهما ليست فيهِ مضرة واحد منهما ولذلك يصلح لاكثر الناس في اكثر الاحوال . والشراب الابيض الرقيق سريع الانهضام والنفوذ . والاحمر الناصع يولد دمًا كثيرًا وكلما اشتدت حمرتهُ وغلظه كان اكثر توليدًا للدم . والشراب الحلو الغليظ بطيء التحلل موذٍ للمعدة والامعاء مطلق للبطن نافع للكلى والمثانة . والشراب العفص يشد البطن و يدر البول و يصدع الراس و يطيل السكر وهو اقل غذاء من الاحمر والابيض والشراب الذي فيهِ قبض يسير معتدل سريع النفوذ مقوٍ للمعدة مهيج لشهوة الطعام صالح للغذاء جالب للنوم محلل لنفخ البطن . والشراب العطر اكثر غذاء مما لا عطرية فيهِ وانضج وانفذ في البدن . واصلح الاشربة لتوليد الدم ما كان احمر غليظًا . و بعده المائل الى السواد اكثر . و بعده الاسود الغليظ الخاثر . واما الابيض اللطيف المائي فانهُ يغذي ولكن يدر البول . والشراب الحلو اسرع انهضاما ونفوذًا الا انهُ اذا انهضم جيدًا كان اكثر غذاء . واوفق الاشربة للبدن الضعيف وللناقه الشراب الحلو واوفقها لمن في عروقهِ خلط غليظ الشراب اللطيف الرقيق فان كانت الاخلاط مع غلظها باردة فاوفق الاشربة لهُ ما كان حادًا عتيقًا وما كان من الشراب طيب الرائحة فالدم المتولد منهُ اجود . والرقيق اللطيف اكثر ادرارًا للبول والغليظ الكريه الرائحة ردئ . وكذلك العفص يولد دمًا رديئًا فالواجب ان لا يشربهُ من لا يتحاشاه الا عند الحاجة الى عقل الطبيعة . والاصفر الحلو الطيب الرائحة جيد للابدان الباردة البلغمية في الاوقات الباردة ومضر بالابدان الحارة وفي الازمان الحارة وما عتق من الشراب حتى صار مرًّا رديئًا لفرط حرارتهِ ولذعه . وكذلك الحديث جدًا ردي لانهُ عديم الاسخان

المطلب الثاني

في الخمر المأخوذ من الزبيب والتمر وغيره

النبيذ المتخذ من الزبيب . اذا كان غير رقيق القوام ولا كثير الماء مركب الطعم من الحلاوة والعفوصة فهو بسبب حلاوتهِ يلين البطن . و بسبب عفوصتهِ يورث الخشونة في الصدر واليبس في العصب . و بسبب حرارتهِ الفاترة يولد الرياح والقراقر . ومما يزيد تليينًا للبطن وتوليدًا للرياح انهُ يسبب غلظهِ وقلة لطافتهِ يكون اقل نفوذًا فيبقى اكثره في الامعاء و يفعل الافاعيل المذكورة . وهو بجملة جوهره اقل حرارة من الشراب المتخذ من عصير العنب وذلك لما خالطهُ من الماء وامتزج بهِ من قوة العجم وغذاؤهُ اقل من غذاء شراب العنب . وكما ان نبيذ العنب يدر البول كذلك نبيذ الزبيب يلين البطن

النبيذ المتخذ من التمر والبسر كثير الغذاء اذا قيس بنبيذ الزبيب الساذج وهو يفسد الدم و يغلظهُ و يجعلهُ سوداويًا و يفسد الاسنان واللثة و يولد البواسير و يزيد في المني و يلين البطن . ونبيذ البسر ابرد وايبس منهُ قابض يشد المعدة و يعقل البطن و يثقل الراس و يصدع بما فيهِ من الرطوبة الفجة . و بالجملة نبيذ الزبيب والتمر يذهبان مذهب شراب العنب الاسود الا انهما اقل اسخانًا للبدن وأقوى قبضًا منهُ . والمعسل والمشمس والمعتق كلها تسخن اسخانًا قويًا وتنقي الكلى وتنفع من اوجاع المفاصل . فاما نبيذ العسل فحار لطيف للمعدة صالح للمشايخ والمرطوبين مضر بالمحرورين . ونبيذ السكر حار لطيف واذا عتق صار يابسًا نافعًا من الرياح العارضة في المعدة والامعاء . ونبيذ الدبس الين من نبيذ الزبيب ملين للبطن . ونبيذ الفانيد والتين ايضًا كذلك . ونبيذ الارز قابض حار يابس . ونبيذ الجزر نفاخ مدر للبول

المطلب الثالث

في الفقاعات

الفقاع المتخذة من الشعير فرديء الخلط ينفخ و يضر العصب و يصدع الراس واذا شرب على الطعام عفن سريعاً وافسد الطعام وهو موذٍ للمعدة لانهُ يوهنها و يهيج النفخ والقراقر فيها و يدر البول و يطفىء ثائرة الدم والخمار. واذا جعلت فيهِ الافاويه صار حاراً يابساً على قدر حرافتهِ وحدتهِ . والفقاع الحامض بارد على قدر حموضتهِ . والمتخذ من الارز قريب منهُ الا انهُ ايبس واقل نفخاً . والمتخذ من العسل حار يابس . والمتخذ من السكر دون ذلك . و ينبغي ان يتخذ الفقاع من الخبز الحواري و يطرح فيهِ شيءٌ من الكرفس والنعنع و يشرب على الريق . واجود من ذلك المتخذ من ماء الرمان والنعنع والكرفس فان هذا النوع يقوي المعدة ولا ينفخ ولا يصدع ولا يعفن من الغذاء ولا يضر العصب وهو نافع خاصة للمحرورين

المطلب الرابع

في خيرة الشراب المسكر

خير الشراب ما طاب طعمهُ وعطرت رائحتهُ وصفا لونهُ واعتدل قوامه وزمانهُ في العتاقة والحداثة . فبالجملة اجوده المعتدل القوام الشفاف الاشقر اللون المائل طعمهُ الى حلاوة يسيرة ومرارة . فاذا استعمل هذا مع الشروط التي سنذكرها حفظ الصحة وقوى القوى والهضم وانهض شهوة الجماع وزاد في الدم وادر الصفراء وضاد السوداء ولطف البلغم وسخنهُ وانعش الحرارة الغريزية وفرح النفس وحفظ القوى والارواح . والعلامة الجيدة للشراب الجيد الخالي من الغش انهُ اذا ترك المقدار القليل منهُ في ظرف جيد مدة طويلة لم يفسد و بقدر طول المدة تعرف جودتهُ فكلما طالت مدتهُ وهو في ظرفهِ ولم يفسد كان اجود . والرقيق اللطيف اسرع

اسكارًا لسرعة نفوذه في العروق واسرع تحللاً للطافتهِ . والغليظ ابطا
اسكاراً وتحللاً وادوم خمارًا لكنهُ يسمن البدن ويخصبهُ لانهُ اكثر غذائية
وخصوصًا الحلو ولكن شارب هذا الصنف على حذر من تسديده ويختار
للشبان والمحرورين الابيض الممزوج قبل شربهِ بنحو ساعتين او ٣ بماء
كثير وخصوصًا في الصيف . ويختار للمشائخ والمبرودين الاصفر العتيق
القوي القليل المزج او عديمه فان اريد بهِ الاغتذاء والسمن فالاحمر يختار
على الاصفر لانهُ اسرع استحالة الى الدم المعتدل الغاذي بخلاف الرقيق
الابيض والاصفر . واما الصبيان فيجتنبون الشراب لانهُ يكون لهم كنار على
نار و يلزم للشبان تعديلهُ في الكمية والكيفية بان يكون قليلاً ممزوجًا
وانما يشرب الشراب عند انحدار الغذاء من المعدة اما في خلال الاكل
او عقبهُ فضار لتنفيذه الغذاء على فجاجتهِ اي الغير المنهضم وتوليده السدد
في الماساريقا والكبد على ان المعتاد عليهِ قد ينتفع منهُ باستعمال ما يعين
على الهضم لا بمقدار ما يتقوى بهِ على التنفيذ كقدحين او ٣ اقداح ومادام
السرور يتزايد واللون يحسن والبشرة تلين والجلد يربو والحركات نشيطة
والذهن سليماً لم يخف من افراطهِ وهذا لمن يشرب بعد انحدار الغذاء من
المعدة فهذه العلامات تدل على ان الشرب ليس بمفرط بل بمعتدل فاذا
اخذ النعاس يغلب والغثيان يقوى وكل من البدن والدماغ يثقل والذهن
يتشوش والحركة تسترخي فقد وجب الترك وحينئذٍ يجب القيء حتى يندفع
الامتلاء المثقل . وكأن هذا الافراط انما جوز ليسهل القيء ولذا كان
القيء على القليل منهُ رديئًا لانهُ عسره ياخذ معهُ من البدن ما يتبعهُ
وهو الكيلوس الجيد الحاصل من الهضم الجيد . والشراب من الاقداح
الصغار خير لان الكبار تثقل على المعدة والتبعيد بين الاقداح لينهضم
الاول قبل ورود الثاني افضل والا كان في حكم الادخال لان تقريب
الاقداح لبعضها في حكم الادخال . واعتادوا لاجل الاتحاف على تزيين

مجالس الشراب بالنظر اللذيذ للازهار والمحبوبين من الناس والارايح اللذيذة الطيبة — والسماع المطرب وقد ازيل كل ما يغم ويقبض النفس من الوسخ والصنان واللباس القذر. ويشرع في الشراب بعد غسل البدن والاطراف وليس من الثياب وتسريح الراس واللحية لتندفع البخارات المحتقنة في الراس واللحيين وبعد تقليم الاظافر. وليكن المجلس واسعاً فسيحاً بقرب المياه الجارية ومع الظرفاء من الاصدقاء. وذلك لان الشراب يحرك قوى النفس ويثير كل الشهوات فاذا لم تجد كل قوة مطلوبها تاذت وانقبضت فلا تقبل النفس على الشراب كل القبول ولا تتصرف التصرف الواجب فيقل نفعهُ وربما فسد في المعدة او العروق وكان شرهُ اكثر من نفعهِ

المطلب الخامس

في منافع الشراب النفسانية

منافع الشراب النفسانية اي ما اختص بالنفس فلا يمكن ان يساويه فيها غيره وذلك ثابت بالاستقراء. وتتبع خواص المتناولات من الاغذية والاشربة وذلك كالسرور وتبسط النفس وتفسيح اي توسيع املها وتشجيعها وازالة البخل والغم والفكر الفاسد. وهذه كلها لاحداث الشراب مادة الحرارة والارواح والتشجيع وايضاً فان الغم والفكر الفاسد سببهما الابخرة الرديئة السوداوية الموحشة للارواح والشراب يزيلها ولذا كان انفع الاشياء للماليخوليا لتفريحهِ المضاد الغير المجانس لهذا المرض السوداوي لكونهِ يحلل السوداء ويحسن الظن والخلق ويقوي قوى الدماغ فدماغ الشارب لا ينفعل عن ابخرة الشراب بل عن حره اللطيف. فلا يقال ان الشراب مبخر مولد للابخرة المتصاعدة الى الدماغ فيكون مضعفاً لا مقوياً. لانا نقول ان دماغ الشارب القوي الدماغ لا ينفعل عن تلك الابخرة بل عن الحر اللطيف الحاصل عن الشراب المعتدل فهو بذلك يقوي دماغ الشارب

القوي الدماغ فيصفو ذهنهُ صفاء لا يصفو مثلهُ بغيره فلذلك قوي الدماغ لا يسكر بسرعة لان الدماغ القوي لا ينفعل عن تلك الابخرة بسهولة فمن سرعة السكر و بطئهِ تعلم قوة الدماغ وضعفه

المطلب السادس
في منافع الشراب البدنية

منافع الشراب البدنية اي المختصة بالبدن فانها وان امكن استفادتها من المعاجين الكبار كترياق الفاروق والمركبات العظيمة المنفعة كمثر وديطوس فبعض مفرداتها مفقود في هذا الزمان . وتلك المنافع هي تحسين اللون وانارته واشراقه بسبب توليده الدم اللطيف المشرق وتقوية الحرارة الغريزية وانعاشها وانضاج الرطوبات الفضلية وازلاقها وتفتيح المجاري وازالة سددها اذا كان الشرب بعد الهضم التام وتقوية الهضم وتكثير الروح وتلطيفها وانارتها واثارة الدم وتنقيته عن المخالط الرديئة وانضاج البلغم وتلطيفه حتى يصير بعضهُ دماً ويندفع الباقي . وادرار الصفراء وترطيبها وكسرها عن سورة اليبوسة وتعديل مزاج السوداء وازالة اذيتها واخراجها بالتليين ونفع الشراب في القوى الطبيعية والحيوانية اكثر منهُ في القوى النفسانية لان الشراب بواسطة التبخير ربما يضر الدماغ الضعيف فتضرر الافعال الدماغية ولذا ادامتهُ تبلد الذهن وترخي العصب وتورث الرعشة والتشنج وبالجملة الامراض العصبية وذلك لوجهين احدهما ان الشراب الكثير المتواتر يملا الدماغ ابخرة رطبة مبلدة و ينفذ تلك الرطوبة في الاعصاب وثانيهما ان الشراب الكثير يتحلل في المعدة و يفسد ومن مشاركتهِ للدماغ يضر الاعصاب ويحدث امراضها . وكثيرًا ما يموت السكران بالسكتة دفعة وذلك لامتلاء بطون الدماغ من الفضلات فلا يكون للارواح مجال للحركة فتتعطل القوى وتبطل الافعال . وادامة الشراب

الصرف العتيق القوي محرق للدم مفسد لمزاج الدماغ لتصعيده الابخرة الحاصلة من احتراق الاخلاط اليهِ ولمزاج الكبد لان اكثر الاحتراق فيها (اي على مقتضى مذاهبهم) ومعنى الصرف البحت غير الممزوج

المطلب السابع
في المسطار (ضرب من الشراب)

المسطار هو الخمر اذا احتمضت وهذا المسطار يخاف منهُ الدوسنطاريا لنفخهِ واسهالهِ فان كان المراد بلفظ دوسنطاريا السحج المعوي فظاهر لان الخل من شأنهِ تجريد الامعاء اذا كثر مروره بها وان كان المراد بهِ القيام الكبدي . اي الاسهال الكبدي فلان الشراب الحامض لا يهضم جيدًا فيتولد عنهُ القيام الكبدي . ويمكن ان يكون المراد بالمسطار الشراب الحديث كما قالهُ الشيخ بالقانون الشراب الحديث ضار بالكبد مؤدٍ الى القيام الكبدي لنفخهِ واسهالهِ والسكر المتواتر يوهن قوى الدماغ والعصب لانهُ يملأ الدماغ ابخرة رديئة كثيرة فيرخي الاعصاب الحاملة للارواح والقوى . والسكر لمن لا يتحاشاه لا باس بهِ في الشهر مرتين لاراحة قوى الدماغ لان القوى حالة السكر لا تشتغل بالادراكات والافعال مثل التخيل والتفكر والتذكر فتستريح منها . والفصل والبلد الباردان يحملان كثرة الشراب وقوتهُ بخلاف الفصل والبلد الحارين فانهما لا يحملان الا القليل الابيض الممزوج . واما التنقل على الشراب فتركه اولى لان الشراب بانفراده اسرع انهضامًا ونفوذًا في الاعضاء وتهيجًا وتحريكًا للروح الى الخارج فيودي ذلك الى النشاط والفرح . ولكن المحرور قد ينتفع بالتنقل بمثل السفرجل والتفاح والرمان والكمثرى والزعرور واقراص الليمون وحماض الاترج وشراب حماض الاترج . واما شراب قشر الاترج فهو يصلح للمبرودين لان امثال هذه المذكورات تمنع الابخرة من الصعود الى الدماغ وتقوي المعدة

والكبد وتمنع من الالتهاب ومن انصباب الصفراء الى المعدة فلا يعرض للمحرور المتنقل بها خمار ولا صداع وبها ينتفع المبرود ايضاً ولا سيما عند شرب الخمور القوية العتيقة لكن نفعها في المحرور المزاج اظهر واقوى، بل قد يحتاج الى التنقل باقراص الكافور كما يفعل بالمدقوقين فان المدقوق قد يرخص لهُ الشراب الابيض الممزوج للتقوية وتنقلهُ باقراص الكافور ويمنع عنهُ لهيب الاعضاء وخصوصاً اشتغال القلب واما المبرود فقد ينتفع بجوارشن التفاح والسفرجل والجلنجبين وبالتمر والفستق والمرطوب قد ينتفع بالاشياء المنشفة المجففة كالتنقل بالحمص المشوي وزيتون الماء اي الزيتون الفج المنتقع في الماء والملح وبالفستق واللوز المملوحين

المطلب الثامن

في الاشياء المبطئة والمسرعة والمذهبة لرائحة السكر

(الاشياء المبطئة بالسكر) الاشياء التي تبطئ بالسكر هي مثل التنقل باللوز وخصوصاً المرّ وابطاؤهُ بالسكر امّا بالخاصة واما لانهُ مدر للصفراء والمر اقوى في ذلك . ونقل عن جالينوس ان خمسين لوزة منهُ قبل الشراب تمنع السكر او تبطئ بهِ قالوا وليس هذا على اطلاقهِ فان المزاج الصفراوي لا يحتمل هذا القدر من اللوز المر لانهُ يصدعه ويلهب الكبد والمعدة . ومما يبطئ السكر ايضاً التنقل ببزر القنبيط المملح وهو صنف من الكرنب رومي لانهُ يخفف البخار المتصاعد الى الدماغ . وكذلك الكمون والنانخواه في المرطوب المزاج . وكذلك اكل القنبيطية والكرنبية قبل الشراب بسبب الغلاظ يخفف البخار . وكذلك استعمال المدرات لانها تدر الرطوبات المتبخرة وكذلك الثرائد الدهنية لكنها تمنع كثرة الشراب لان الاشياء الدهنية من شأنها الطفو على الماء فتطفو تلك الثرائد في المعدة وتمنع كثر الشرب

(الاشياء المسرعات للاسكار) الاشياء المسرعات للاسكار هي التنقل بجوز الطيب او نقعهِ في الشراب وكذلك العود الهندي ان تنقل بهِ او نقع او شرب الشراب من القدح الذي اتخذ منهُ وورق القنب والزعفران كذلك اذا تنقل بها او نقعت في الشراب . فهذه كلها تسكر سريعاً للخاصية والصورة النوعية اسكاراً غير مفرط مفردة كانت او مجموعة . واما البنج واللفاح والافيون فمفرطة في الاسكار وهذه بالخاصة . وانما يستعمل الذي يسكر بالافراط لمن يريد الطبيب ان يعالجه بما لا يحتملهُ المريض في الصحة وذلك لاجل قطع عضو عفن متأكل او لاجل كيّ او نحو ذلك

(الاشياء المذهبة لرائحة الشراب) الاشياء المذهبة لرائحة الشراب بالخاصة الكزبرة اليابسة والراسن والدارصيني والزرنباد وخصوصاً اذا ركبت اقراصاً من الجميع ومسكت بالفم . وافضل ما يمزج بهِ الشراب الماء لانهُ الطف وقد يمزج بماء لسان الثور ليزداد تفريحه وكذلك اذا نقع لسان الثور في الشراب لانهُ مفرح معتدل والشراب بذلك المزج يسر سروراً عظيماً . وقد يمزج بماء الورد فيقوي المعدة والقلب اكثر مما اذا لم يمزج بهِ . وقد يمزج بامراق الفراريج واللحم لمن غشي عليهِ او ضعف وخيف بسبب الضعف القوي ان لا تطول مدة الحياة الى الوقت الذي تصل المرقة مفردة فيهِ الى العروق وتتشبه بالدم ويقوم بدل المتحال فيمزج الشراب بالمرق حتى يسرع نفوذه ويحصل منهما الرمق

الفصل السابع

في غش الخمر والامراض التي تحدثها الخمر ونتائج الخمر الصحية في البنية البشرية

المطلب الاول

في الخمور المغشوشة

المشروبات المخمرة صارت بواسطة الاعتياد مشروبات ضرورية

لغالب الشعوب فالخمر البوظة ونبيذ التفاح المستعملة في الاقاليم المعتدلة قابلة للتغير والغش الذي هو على حسب طبيعتهِ وحسب كثرة استعمال هذه المشروبات يكون ضرره عائدًا للصحة العمومية واكثر هذه المشروبات التي تعرض للغش هو الخمر فاذن يجب ان يتنبه للخمر الذي يباع في مخازن التجار ليتدارك الغش الناشيء من طمع التجار ويمنع بيعهُ ومن الغش ما ليس مضرًا للصحة كاضافة الماء الى الخمر ومنهُ ما فيهِ ضرر قليل او كثير كاضافة العرقي الى الخمر ليفيد الخمر قوة او كوضع بعض جواهر ملونة اذا اريد تلوين الخمر او عمل خمر من الماء وروح العرقي (الكحول) وملح البارود وجوهر ملون فانواع الغش هذه يجب منعها مطلقًا لانهُ يحصل منها السكر وتعكر الهضم وتوثر خطرًا في الصحة حقيقة لكن ببطء وقد يوجد الغش ما يكتسب منهُ الخمر خواص مميتة كالكبريت اذا كان بكمية كبيرة والبوتاسا والكلس والشب ومحضرات الرصاص وغير ذلك (والكيميا تظهر لنا بسهولة جميع انواع هذا الغش) وكل من البوظة وخمر التفاح يمكن ان يحصل فيهِ غش كالذي ذكر في الخمر فيجب الانتباه للبوظة خصوصًا مع كونها غير مستعملة بالمقدار الذي تستعمل بهِ المشروبات المخمرة لا سيما واستعمال جزء ولو قليل منها يمكن ان يصير منهُ خطر على الصحة من التغيرات التي تحصل فيها من ذاتها ومن التغيرات التي تصنع فيها فيجب الانتباه في عمل هذه المشروبات . والغش المعتاد للعرقي يكون باضافة جواهر حادة ومخدرة كالفلفل والاسطرامونيوم ليصير اكثر نكهة وطعمًا وازيد سكرًا والشب ليفيده حلاوة في الطعم وقبضًا فكل من انواع هذا الغش مضر للصحة ولا سيما الذين يستعملونهُ كثيرًا فاذن يجب منعها

(جائزة) قد عينت الحكومة الفرنسوية جائزة خمسين الف فرنك لمن يكشف طريقة يعرف بها غش الخمر . وقد ثبت الآن ان الفرنسويين يلونون الخمر بالوان الانيلين وان هذه الالوان قد تكون سامة

المطلب الثاني

في الامراض التي تحدثها الخمر

الخمر تخرس الاعضاء الهاضمة وتوجب التهاباً والتهاب الاعضاء التابعة لها كالكبد وغيره وهذا التخرس يوجب ايضاً امراضاً قتالة مولمة مثل داء (السرطان) و (عسر الهضم) والخمر تحدث تغيرات مضرة شبيهة بالتسمم وتحدث ايضاً (الامراض الدرنية) لاسيما مرض (سل الرئة) و (تشمع الكبد) وداء (بريت) و (احتقان الدماغ) و (نزغب) و (السقور بط) و (الصرع) ولهُ تاثير عظيم في داء (النقرس) و (الحصاة). وقد كان يظن منذ القديم ان من الممكن ان شراب الخمر يحترق طوعاً في بضع دقائق الا انهُ ظهر اخيرًا ان الانسان يحترق من تلقاء نفسهِ تحت تاثير الخمر و يجب لوقوع وجود مادة نارية قرب المريض واذ ذاك يكون الاحتراق بواسطة البخار الذي ينضح من غشاء الرئة وفي سنة ١٨٥٠ حصلت دعوى في المانيا ظهر فيها هذا الفكر وهي ان قتلت احدى الكونتيات وادعي انها احترقت من تلقاء نفسها وظهرت الحقيقة بعد التحري والتحقيق و بعد ذلك تحولت المبادي الفكرية في هذا الشأن. وعلم ان مسالة احتراق الانسان نفسهُ تحت تاثير الخمر هي مسالة ذات اهمية. ثم ان كثرة استعمال الخمر لها تاثير سيّئ على الذرية لانها توجب الضنانة والعقر وقد لا تعيش ذرية مدمني الخمر وعلى الاكثر اذ تكون معرضة لامراض كثيرة كلين العظام وداء الخنازير وغير ذلك

المطلب الثالث

في نتائج الخمر في البنية البشرية

الخمر العتيق الجيد الصفات اذا استعمل بمقدار متوسط فانهُ يكون مشروباً غذائياً مناسباً للبنية فاذا وصل للمعدة ابتدأ امتصاصهُ حالاً

امتصاصاً قوي الفعل و يدخل مباشرة في الدورة الكبيرة بواسطة الاوعية القصيرة والطحالية فالكحول من تاثير الاوكسيجين الممتص في عمل التنفس يتحول الى حمض خلي يتحد بالصود الذي يوجد في حالة بيكربونات في الدم ثم يتحول حالاً خلات الصود بنفسهِ الى حمض كربوني وماء ويمكن ان يتلف جزءًا من الكحول بدون ان يتحول الى حمض خلي وجزءا اخر لكنهٔ يصير يندفع بالرئتين وذلك هو الطريق الوحيد الذي يخرج منهٔ الكحول بطبيعتهِ ثم في مدة تغيير الكحول تشتد القوى و يكون الشخص قابلاً لفعل افعال عنيفة كبيرة بدون مكابدة تعب كما ستراه فالى الآن اعتبرنا الكحول كانهٔ منعزل مع انهٔ في النبيذ منضم ببيطرطرات البوتاس و بالحوامض الآلية والمواد الاخر الالية . وتلك الحوامض الخالصة توثر كمعدلة فتلطف فعلهٔ فيقل التعب على المعدة فاذا شبع جزءٌ منها قلويي الدم صار فساد الكحول ابطأ واقل دواماً وتكون من ذلك املاح متعادلة قاعدتها الصود تتحول ايضاً الى كربونات . فاذن يكون تاثير النبيذ اقل سرعة من الكحول الممدود بالماء ولكن نتيجتهٔ الطف وادوم

والتاثير المنبه على المجموع العصبي من حيث انهُ يكون رديئاً اذا خرج عن حده يكون الخوف منهٔ اقل مما في الكحول الممدود

(واما الانبذة الرديئة) فبسبب ما فيها من المقدار المفرط من زبدة الطرطير والحوامض يمكن ان يحصل منها اما تاثير مسهل واما تاثير معدل لكن زائد الحد فتضعف المعدة ولا تعطي قوة للجسم

(والانبذة الزائدة السكرية) تكدر الهضم والانبذة الكثيرة التحمل من الكحول لا تحتوي على مقدار منضبط من الحمض ولا من الكحول فتوجد فيها اخطار الكحول

(والانبذة المحتوية على مادة تنينية) كنبيذ اليقنت توثر في المنسوجات الحية تاثيراً قوياً تكون شدتهٔ على حسب كثرة هذه القاعدة فيهِ وتنقى بازالة

جزء منها ببياض البيض او بغراء السمك فيقل الطعم اللذاع الذي في السائل فاذا استعمل هذا النبيذ مع مرقة في زمن يسير حصل في المعدة اتحاد كيماوي فهلام المرقة ينضم بدابغ النبيذ وتتكون من ذلك الغلائل البنفسجية الكريهة التي يخرجها المريض بالقيء ويظن الحاضرون احيانًا انها علامات تغير عضوي في المعدة

(والانبذة المتحملة لاجزاء حمضية) تنتج نتائج ناشئة عن حمضيتها

(والانبذة القاسية) كنبيذ بردو كثيرًا ما تحدث امساكًا

(والانبذة الرغوية) فعلها على المخ سريع ولكنهُ وقتي فاذن يلزم لصيرورة النبيذ نافعًا لمثل الشيوخ والضعاف والجيدي الصحة والمريدين المتفريح ان تتوافق فيهِ القواعد كالتي في انبذة برجونيو التي لها خمس سنين وانبذة بردو والتي لها عشر سنين حيث يوجد فيها الشروط اللازمة وتوضيح تلك الظاهرات ان النبيذ ينبه اولاً المعدة فيحس بالحرارة بعد ازدراده حالاً فاذا استعمل منهُ مثلاً من ٣٢ الى ٦٤ درهمًا ظهر تاثيرهُ في جميع الجسم وذلك بان يتحول التاثير المنبه الذي استشعرت بهِ اعصاب المعدة وقت الازدراد الى المراكز العصبية اي النخاعين وضفائر العصب الاشتراكي فتصير اكثر حيوية وتحمل أعصابها المنسوجات الجسم مقدارًا كبيرًا من قواعد الحياة فينتج من ذلك احساس فجائي في الجسم

فهذه هي النتيجة الاولى العامة للنبيذ فاذا امتصت اجزاؤهُ ونشرها الدم في جميع الجسم اثرت على جميع الاعضاء فتشتد حركات القلب والقنوات الوعائية فيقوى النبض ويسرع ويزيد احمرار الوجه وحيويتهُ وتقوى الدورة الشعرية ويكثر التنفيس الجلدي وتشتد الحرارة الحيوانية ويتضح تاثير النبيذ في الجهاز المخي الشوكي . فاولاً في النصفين الكريين بسعة القوى العقلية وشدة فاعليتها فتشتعل قوة الاختراع وتقوى الحافظة . وثانيًا في النخاعين المستطيل والشوكي بالشدة والقوة التي يكتسبها التاثير العصبي

فيحصل في الاحشاء وعضلات الاطراف اشتداد عظيم فيضطر الشخص للرياضة ويصبر على التعب بدون قلق فيفتش على من يلاعبهُ ويكون هو اكثر الناس لعباً واجهرهم صوتاً والذهم طرباً . وثالثاً في ضفائر الاعصاب العقدية بالتفريج والاخلاق الجميلة وطلاقة الوجه وحيوية الاعين . فاذا استعمل منهُ مقدار رطل او رطلين (طبي) او اكثر كانت الظاهرات اقوى واشد وتضرب الشرايين كحالة الحمى وتسرع جميع وظائف الحياة ويزيد تنبه النصفين المخيين فتشتد قوى النفس اشتداداً غريباً ولا يظهر في هذا الزمن الاول الا الفرح والسرور والضحك فيكون العقل اوسع والذهن احد ولكن حالاً يتوجه الدم بقوة نحو الراس فيملا الاوعية المخية ويمددها ويقف فيها فينتج من ذلك احتقان دموي يرم منهُ منسوج النصفين الكريين وينضغطان في الجمجمة فتتكدر افعالهما بل تنقطع بالكلية فيعرض هذيان ودوار وانزعاج وعدم استمساك في الوقوف وعدم تحرك في المجموع العضلي ونعاس وفقد للحس والحركة وهذه هي الدرجة الاخيرة لتلك الحالة المرضية المسماة بالسكر غير ان القدر اللازم لانتاج تلك الظاهرات لا يمكن تحديده بالضبط بل يختلف باختلاف السن والعادة والقوة والتركيب

فقد تحصل تلك الظاهرات القوية من مقدار يسير منهُ وسيما اذا كان المخ مجلساً لالتهاب مخي جزئي او انصباب دموي في اللب المخي او او تيبس موضعي او نحو ذلك .مع ان المدمنين على استعمال مقدار كبير منهُ يحصل لهم ما عدا هذه الانخرامات المخية ضعف في وظيفة التغذية لتعب سير التاثير العصبي وافراط تنبه المخ مدة الاحتقانات المخية وضعف في وظيفة التغذية لتعب سير التاثير العصبي وافراط تنبه المخ مدة الاحتقانات الدموية فيصيرون نحافاً مهزولين او كان سمنهم انتفاخ عام فيحصل في دمهم واعضائهم الرديئة التركيب فساد تدريجي ويكونون عديمي التلون مهيئين لامراض

كثيرة

قال بعضهم اذا اعتاد المرء شرب الخمر تبدلت افعالهُ بعد مدة وجيزة وحينئذٍ يصير متردداً في حركاتهِ عديم الثبات بطيء الفهم والادراك وتختل قوتاه الحافظة والمتصرفة ويصبح جباناً دنياً رخواً لا يبقى لديه اشتياق لشي من المعالي الحقيقية والمعارج العالية وتتناقص شهواتهُ الحقة والخلاصة يقل عقلهُ و يضعف جسمهُ ولا يبقى من قواه العقلية سوى زخارف المخيلة التي تحدث الخيالات الحسية وتوصل السكير الى هذيان دائم . ومن نتائج الخمر المضرة الجنة السكرية وهي نوعان (الاول) الصرعة السكرية وهي عبارة عن اختلال وظائف الدماغ والاعصاب وتستلزم الهذيان ورجفة الاطراف والخيالات الحسية وغير ذلك (والعرق) يوجب حصول هذا المرض بغاية السرعة اكثر من النبيذ وهذا الداء يكون غالباً في الشبان الذين يشربون فوق ما تحملهُ اجسادهم (والثاني) جنة الصياسين الحارة وهي ايضاً عبارة عن اختلال في الدماغ وتظهر بميل لكسر كل شيء او تخريبه وتكون الحواس مختلة و بالجملة يسهل تنظيم استعماله الصحي بالتعقل والتجربة فتستعملهُ الشيوخ والضعاف واللينفاويون ومن حركات اعضائهم ضعيفة تستدعي التقوية و يتحملهُ جيدو الصحة الذين يطلبونهُ للتفريح والالتذاذ المقبول ولكن استعمالهُ يستدعي التلطيف ولاجل الحكم بسماح استعمالِهِ كمشروب يومي يلزم معرفة حالة الاجهزة الرئيسية فاذا كانت المعدة والامعاء شديدة القابلية للتهيج او كان في تلك الاعضا شدة حساسية امكن بدون خطر تحمل التاثير القابض الذي في هذا السائل فان كان في الراس تلبك اعتيادي واستعداد للاحتقانات الدموية وصداع ونحو ذلك مما ينشا من انخرام وظائف المخ او النخاع الشوكي او المستطيل او الضفائر العقدية بحيث تدل تلك الاعراض على ان تلك المراكز معرضة لتغيير حالتها الطبيعية والدخول في حالة مرضية منع استعمال هذا السائل و كذا من معهُ

اعراض دموية كمن يعتريه من شربه سعال متعب وكذا من معهُ اعراض قلبية او امتلاء واعراض ناشئة من المجموع البولي او الجلدي

المطلب الرابع
في الاستعمال العلاجي للخمور

قال الدكتور جورج بوست الخمور الشرقية كخمر لبنان والقدس وكرمل فتؤثر على اكثر الخمور المساة اجنبية المبيعة في بلاد سورية لانها نقية غالبًا مصطنعة من عصير العنب وليس فيها شيءٌ من الصباغ او الستركنين او المواد الاخر التي يستعملها مصطنعو الخمر الاعتيادية والاو پورتو والكلارت والشرى . فلذلك يجب على الطبيب السوري ان يفضل هذه الخمور على ما كان ربما يوذي عليلهُ من الخمور المزورة المصطنعة في خمارات بيروت وغيرها من الاساكل وقال الدكتورورتبات خمور لبنان جميعها من النوع القوي وهي خالية من اشياء كثيرة مضافة الى خمور اوروپا فهي نقية لانها تصطنع من عصير الكرم الصافي ولكنها قوية تسبب ثقلاً في الراس واحيانًا صداعًا وسكرًا . الخمر الجيد الاحمر هو الدواء الاكيد لزيادة القوى التي ضعفت بالمرض الطويل او بعيب من عيوب التغذية لانهُ غذاء محضر لا يحتاج للقوى الممثلة التي للجهاز الهضمي . والعامة كثيرًا ما يستعملون الخمر الحار في ابتداء الامراض الحادة كالالتهاب الرئوي والبلوراوي لاجل ان يحصل منهُ عرق غزير يمنع ظهور الداء و يقطع سيرهُ وهذا الاستعمال قد يكون مضرًا مهلكًا وتحقيق ذلك انهُ اذا حصل البرد الابتدائي الذي يعلن بالمرض ولم تظهر اصابة عضو من الاعضاء الرئيسة ولم يحصل الى الآن تنوع في الدم فان الخمر الجيد يكون منبهًا قوي الفعل فينبه جميع البنية و يزيد في فاعلية الاعضاء المفرزة لتنقي الدم وتمنع الاحتقانات الموضعية فتزيل الداء الذي ابتدأ ظهوره . اما اذا استشعر

بالحمى او كان هناك احتقان واضح او تغير في الدم فان عوارض الداء
تزيد باستعماله. ثم ان اطباء كل عصر يذكرون قوة النبيذ في العلاج اذا
لزم ازدياد فاعلية الاعضاء ازديادًا نافعًا فقوته الدوائية هي شدة تاثيره على
الاجزاء الحية المريضة. وضعف هذا التاثير يضعف القوة الدوائية. فاذن
لا يكون النبيذ دواء لمن (اعتاد) على شربه كل يوم. اما من لا يتعاطاه
فيكون له دواء زائد الفاعلية. وكثيرًا ما يكفي وحده لازالة الآفة المرضية
فيكون نافعًا في الضمور واللين النخاعي للمنسوجات العضوية وخمور
الاعضاء الحاصل من نقص التاثير العصبي وكذا في الاوذيما والاستسقاء
فيكون مدرًا وسيما النبيذ الابيض. وكذا ينفع في الانصبابات المفصلية
والانتفاخات الريحية في المعدة وغيرها لا في ضخامة المنسوجات وتيبسها
والتهيجات وبعض الالتهابات والتقرحات والخراجات والاستحالات
السرطانية والدرنات. ويعطى ايضًا في الضعف الطبيعي او المكتسب
بعد النزف مطلقًا وسيما الانزفة القوية والاسهالات والسيلانات البيض
والباسورية. وهو ايضًا يوقف العرق وذلك معروف للسياحين الذين
يعتريهم ذلك في البلاد الحارة في الصيف ولذا امر (ونزتين) لذلك
بالمنقوع النبيذي للمريحية نبيذ المريحية يوخذ جزء من المريحية و١٦ اجزاء
من النبيذ الاحمر ثم ينقع. فيوخذ من هذا المنقوع النبيذي من ٣٠ الى ١٠٠
جرام غسلات وزروفات ويلزم غسل الاوراق قبل استعمالها لازالة ما
عليها من الغبار وغيره لان اسطحها يسهل تغطيتها بذلك لا لاجل ما عليها
من الحيوانات الصغيرة التي لا تشاهد ويستعمل ايضًا لرداءة الاخلاط
المسماة كاكوشيميا والاستحالات والتحليلات للاخلاط كما في الحفر. فالقوة
التي يعطيها للالياف والاوعية المبخرة والماصة تكفي احيانًا لارجاع وظيفتي
التبخير والامتصاص اللذين انحرافهما احدث هذه الآفات. ويمنع استعماله
في الحميات المجتمع فيها جملة افات فانه يزيد في اعراضها ويخاف حينئذ

من تاثيرهِ في الاجهزة العضوية . وهناك احوال من الحميات يستعمل فيها النبيذ وذلك اذا كانت ضعيفة بحيث ظهر في المريض ضعف عام وانتفاع لون وبرودة جسم . فاستعمال ملاعق منهُ ممدودًا بسائل مائي ينتج نتيجة حميدة فتتولد منهُ القوى وتحفظ في اتجاه جيد . وكان النبيذ يعطى دواء في الحميات المتقطعة فربما اوقف سيرها فجأة اذا استعمل منهُ قبل النوبة ببعض ساعات مقدار كاف لان يحرض تداويًا عامًا وظهورًا واضحًا لقوى الحياة . فاذا طالت الحمى وسببت انحطاطًا في الجسم وكانت في بلاد اجامية اكتفي باعطاء النبيذ بمقادير يسيرة كل يوم لا يقاظ القوى العضوية في المنسوجات . وكما يكون النبيذ نافعًا جدًّا في الافات الحفرية يكون كذلك ايضًا في الخنازير وبعض الامراض الزهرية المستعصية التي وصلت لفساد عميق في البنية وكذا في ديابيطس وذكروا ان الاطفال الذين يستعملون النبيذ يندران توجد فيهم ديدان معوية وان استعمالهُ يبعد العدوى والفعل الموذي الآتي من التصعدات المهلكة والابخرة الرديئة والاماكن الرطبة الاجامية . ويستعمل النبيذ استعمالاً جراحيًا فممدوح الاحمر المتحمل لكثير من القواعد الطرطيرية والملحية بانهُ قابض يستعمل زرقًا بطبيعتهِ في مجرى البول علاجًا للجنوريا الجديدة ويمنع استعمالهُ في اليوم الثاني وهكذا . فبهذا الانتظام ينقطع الداء . ويزرق ايضًا في الجروح الناصورية والقنوات المسترخية والغشاء الغمدي لشفاء القيلة المائية شفاء تامًا . ويعطى حقنًا في القولنج الرصاصي . وتغسل الجروح الضعيفة بالنبيذ الحار لتقوى بذلك وتنظف . وتوضع رفائد مبتلة منهُ على الرضوض والاكدام والارتشاحات الخلوية كمحلل «واوصوا باسكار الاشخاص الذين معهم خلع فيهِ مقاومة عضلية قوية لاجل ردهِ» وتغسل الاطفال الذين ولدوا (ضعافًا . نحافًا) بالنبيذ الحار لتتنبه فيهم ممارسة الوظائف الحيوية فيعمل منهُ لذلك حمام وتوضع رفائد مبتلة منهُ على القسم الشراسيفي

المطلب الخامس

في الاستعمال العلاجي للمزر ولشراب التفاح والكمثرى وغيره

قال بعضهم البيرا احسن المشروبات فانها تسكن العطش وتنبه المعدة وتغذي الجسم غذاء قليلاً ومنها نوعان القوية والخفيفة فالاولى تعمل في انكلترا وتحتوي في كل مئة جزء على ستة اجزاء من الكحول على ان احسن البيرا الفرنساوية لا تحوى اكثر من جزئين او ثلاثة في المئة وقال الدكتور ورتبات البيرا تنبه شهوة الطعام وتقوي الهضم وتزيد سمن الذين يستعملونها المزر اي البوزة الافرنجية الممزوجة بحشيشة الدينار (البيرا) لانها مغذية مقوية منبهة ومن ادمن شربها يخصب بدنهُ ويسمن وقد ينشا عن الاستكثار منها سائل مخاطي خفيف يسيل من اعضاء التناسل لكنهُ مامون العاقبة . وتستعمل مكمدات فتكون محللة وليستحضر منها انواع طبية كالانبذة . وشراب الكمثرى واكثر الكحولات من شراب التفاح وخواصه تقرب من خواص النبيذ الابيض لكن الظاهر انهُ اقل منفعة للصحة منهُ . وشراب التفاح قال بعضهم شراب التفاح يحتوي كثيرًا من الحامض وقليلاً من الكحول وان شربه غير المعتاد شربهُ اصيب بالاسهال لا سيما اذا كان مصنوعًا من ثمار ليست بناضجة كمال النضج فانهُ يبتلي بالدسونتاريا . ان كان جديدًا يكون مسهلاً عسر الهضم وكلما عتق خف وصار الذ طعمًا واكثر غذاءً . واشربة التفاح المسماة بالمحسنة تحتوي على قليل من الكحول وحمض الكربونيك وسميت محسنة لانها فقدت قابلية التخمر واكتسبت لونًا كهربائيًا جميلاً وهي مقوية مغذية منبهة قليلاً واما الاشربة المختمرة كشراب الكرز والبرقوق والارز فخواصها بحسب ما فيها من الكحول

المطلب السادس

في فعل انواع الخمور وقوتها المسكرة

قال العلامة الفيلسوف الدكتور فانديك ان فعل انواع الخمور وقوتها المسكرة متوقفة على مقدار الالكحول فيها فالخمور الحامضة الخفيفة فيها ٩ اجزاء الكحول للميئة والشمبانيا فيها مابين ٥ اجزاء و١٥ جزءا الكحول للميئة والمديرا والقبرسية وما يشبهها فيها ١٨ و٢٤ جزءا الكحول للميئة والبيرا فيها ١٠ اجزاء الكحول للميئة والكونياك والروم والوسكي والجن فيها ما بين ٤٠ و٥٠ جزءا الكحول للميئة ويختلف بعضها عن بعض بالعقاقير والمواد الملونة المضافة اليها او بالمواد المختمرة التي هي منها وقال العلامة الماهر يوحنا ورتبات ان المادة الفاعلة في انواع المسكرات جميعها واحدة وهي الكحول ولا يختلف بعضها عن بعض الا من وجهين الاول الكمية النسبية التي تتضمنهُ من المادة المذكورة مع الماء والثاني بعض انواع الايثير المحلولة فيها التي تكسبها طعماً خاصاً وتكيف عملها في الشارب

الفصل الثامن

في الانبذة الدوائية والنبيذ الطبي وتجيزه واستحضار الانبذة الدوائية

المطلب الاول

في الانبذة (الخمور) الدوائية

هي مستحضرات دوائية يكون حاملها هو النبيذ ويختار لها الانبذة الاكثر كحولية ثم الانبذة الدوائية عموماً قابلة للتغير بسبب القواعد الكيماوية المحلولة فيها ولا سيما المادة الخلاصية والمخاطية فيلزم حسب الامكان ان لا يدخل في تركيبها جواهر تكون تلك القواعد كثيرة فيها . ولا يختار للنقع فيها الا الجواهر الجافة لانها اكثر خلوًّا من المواد البلغمية . وتحفظ تلك الانبذة في محال رطبة وفي اوان جيدة السد . ومع هذه الاحتراسات

هي ادوية قابلة للفساد مع الزمن اعني بعد بعض اشهر فيتحلل تركيبها بحيث انها بعد استعمال ٣ كميات او أربع منها توجد بصفة غير التي كانت عليها فيلزم تحديد المقدار المحضر عند طلب الاستعمال ولذلك هجر الان معظمها بعد ان كانت كثيرة الاستعمال وتحضر بالتخمير كنبيذ سيجان الذي يحضر بتخمير قشور الكينا في النبيذ الحلواي عصير العنب . وكثيرًا ما تحضر بالنقع البارد و بالنقع الحار . وهذه الاخيرة هي الابسط والاحسن وذكر (برمنتير) طريقة رابعة وهي ان يضاف على النبيذ الصبغات الكحولية المنسوبة للجواهر التي نقعت فيهِ وهي طريقة انفع للحفظ ولكن يحصل منها دواء كحولي وصبغة لا يستعمل منها الامقدار يسير وكحولها هو المؤثر بالاكثر لا النبيذ . ومهما كان فالنبيذ يؤخذ من الجواهر النباتية او المعدنية اوالحيوانية المنقوعة فيهِ بعض موادها الكيماوية ويحلها و يتحد معها فتجتمع فيهِ مع خاصتهِ خواص تلك الجواهر . فالانبذة تقبل من المقويات القابضات المادة التنينية والحمض العفصي والمواد الخلاصية والجواهر القلوية وغير ذلك . فتوجد في تلك الانبذة قوة مزدوجة وهي تقوية المنسوجات واثارة حركاتها ومن المنبهات الدهن الطيار والراتينج والحمض الجاوي ونحو ذلك فتكون في تلك الانبذة خاصة التنبه وخاصة السائل الحامل و يدل على ذلك النتائج الفيسولوجية التي تظهر منها و بذلك تعلم انهُ يمكن عمل انبذة مسهلة وانبذة مقيئة ثم ان تلك الانبذة منها ماهو بسيط كنبيذ الكينا الاعتيادي ونبيذ الافسنتين والنبيذ العنصلي والنبيذ المقيء وغير ذلك . ومنها ما هو مركب كلودنم سيدنام والنبيذ المر العنصلي والنبيذ المضاد للحفر وتنقسم الى وقتية ومدخرة وفي جميع الاحوال تكون الانبذة البسيطة افضل منها لان صفة النبيذ يكون في العادة احسن

المطلب الثاني

في النبيذ (الخمر) الطبي وتجهيزه

النبيذ الطبي هو الذي يحتوي على اصل طبي او اصول . والانبذة التي تستعمل في الطب كثيرة واحسنها ثلاثة . النبيذ الاحمر والابيض والروحي فاما الاحمر فانهُ يحتوي على ماء وكحول وحمض طرطريك وحمض خليك وطرطرات البوتاس الحمضي وطرطرات الجير واصل فعال ومادة تنينية ومادة صابغة صفراء واخرى صابغة بالزرقة تستحيل بواسطة الحوامض الى حمرة تبقى ممتزجة مع السائل بواسطة الكحول كما انهُ يوجد في هذا النبيذ زيت عطري مخصوص تظهر بهِ رائحة النبيذ . ومادة نباتية ازوتية وملح الطعام وكبريتات البوتاس . واما النبيذ الابيض فكالاحمر في التركيب الا ان كلاًّ من المادة التنينية والمادة الصابغة ضعيف فيهِ واما النبيذ الروحي فيستخرج من العنب الكثير الحلاوة لانهُ يحتوي على كثير من الكحول وقليل من الطرطرات والسكر . وفي تجهيز هذا النبيذ ينقطع التخمير قبل زوال المادة السكرية . ولكل من هذه الثلاثة طعم ورائحة خاصان بهِ وعلامة الجيد منها ان يوجد في كل مائة جزء منهُ ما يقرب من ثلاثين جزءا من الكحول الخالص ومن اراد معرفة ما هو محتوٍ عليهِ في تركيبهِ وتحليله وتحقيق ذلك ومعرفة نقيهِ من مغشوشهِ فعليهِ بكتب الكيمياء

(تنبيه) ينبغي ان تكون الجواهر التي توضع في النبيذ يابسة لان الرطبة تضعفهُ الا اذا خيف من ضياع خواصها بالتجفيف فلا باس ان توضع رطبة لكن اذ وضعت كذلك يجب استعمالها عقب التجهيز على الفور لانها سريعة الفساد (في تجهيزه) اعلم ان لتجهيز النبيذ الطبي طريقتين (الاولى) طريقة التعطين وهي ان تجزأ الجواهر لتكثير اسطحتها ثم يوضع عليها النبيذ الجيد النقي لكن النبيذ المجهز بهذه الطريقة سريع الفساد فينبغي ان لا يجهز

منهُ الا قدر الحاجة (الثانية) طريقة تجهيزه بالصبغات الكحولية بان تغمر الجواهر في مقدار من الكحول الذي في ٢٢ درجة ثم يضاف النبيذ فيتقوى بالكحول و يذوب الاصول الفعالة و يبقى مدة لا يتغير و بهذا علم ان الطريقة اجود واحسن من الاولى (تتمة) لا بد من ترشيح النبيذ الطبي سواء جهز بالطريقة الاولى او الثانية ثم وضعه في زجاج و يسد عليهِ سدًّا محكمًا و يوضع في محل رطب وما ذكرناه من الشرح يجري في النبيذ الطبي مطلقًا بسيطًا كان او مركبًا

المطلب الثالث

في استحضار بعض الانبذة الدوائية

(نبيذ الافسنتين) يصنع باخذ ثلاثين كرامًا من الافسنتين وكيلو كرام من النبيذ الابيض العام و ٣٠ كرامًا من الكحول الذي في ٢١ درجة من مقياس الكثافة . فيقطع الافسنتين ويصب عليهِ الكحول و بعد ٢٤ ساعة يضاف اليهِ النبيذ الابيض و يترك كذلك يومين ثم يصفى مع العصير و يرشح والمقدار منهُ خمسون كرامًا الى ١٠٠ كرام في جرعة مناسبة (خواصهُ) من اجود المقويات للمعدة

(نبيذ الكينا) يصنع بأخذ ٦٤ كرامًا من كينا لوكسا السنجابية و١٢٥ كرامًا من الكحول الذي في ٢١ درجة من مقياس كريتير و ١٠٠٠ كرام من النبيذ الاحمر يفعل ما يستدعيهِ الصناعة و يستعمل كمقوٍّ للمعدة بمقدار من ٦٤ الى ١٢٥ كرامًا

(نبيذ الكينا) يوخذ من كينا قالزيا ١٢٥ كرامًا ومن قشور الانجسنور الصادقة ١٥ كرامًا تكسر القشرتان و يصب عليهما من الكحول الذي في ٢١ درجة من مقياس كريتير ٢٥٠ كرامًا و يترك ملامسًا لهما في اناء مسدود مدة ٢٤ ساعة ثم يضاف الى ذلك ١٠٠٠ كرام من النبيذ الابيض البرجوني

العام ولكن يكون حمضياً و يعطن الكل مدة شهر مع التحريك لهُ زمناً فزمناً
ثم يصفى تصفية جيدة والمقدار منهُ لمضادة الحمى من ٥٠ الى ١٠٠ اكرام
وكدواء مقوٍ من ٢٠ الى ٥٠ كراماً

(نبيذ الكينا والوالريانا) يصنع باخذ ١٠٠ كرامٍ من الكينا الصفراء
الملكية المكسرة و ٥٠ كراماً من جذور الوالريانا مكسرة و يصبّ على ذلك
من الكحول الذي في ٨٥ من مقياس جيلوساك ٢٠٠ كرام ومن النبيذ
الابيض الحمضي ١٠٠٠ اكرام و يترك ذلك معطوناً ٨ ايام ثم يصفى والمقدار
منهُ ١٠٠ اكرام في اليوم لمقاومة الحميات المتقطعة

(نبيذ بزور الداتورا) يصنع باخذ ٢٠ كراماً من البزور و ١٠ اكرامات
من الكحول المنقى و ٨٠ كراماً من نبيذ ملجه فتمزج حسب الصناعة و يستعمل
ذلك مقوياً للباه من ٦ الى ٢٤ نقطة على حسب امر الطبيب الماهر

(نبيذ يودور الحديد) يصنع باخذ ٢٧ كراماً من كبريتات الحديد
و٢٦ كراماً من يودور البوتاسيوم و ١٠٠ كرام من النبيذ الابيض فيمزج
الملحان معاً ثم يضاف اليهما النبيذ و يرشح الكل و يستعمل ملعقة صغيرة في
الصباح واخرى في المساء وخاصيتهُ ادرار الطمث وقطع السيلان الابيض
وهو نافع لداء الخنازير وجميع احوال الضعف و يصنعهُ بعضهم باخذ اربعة
دراهم من ايدرو يودات الحديد و١٤٤ درهماً من نبيذ البردو و يجهز بحسب
الصناعة و يستعمل كما مرّ ذكرهُ

(النبيذ العنصلي المرّ) يصنع باخذ ٦٠ كراماً من كلٍّ من قشر الكينا
وقشر ونتير وقشر الليمون و١٥ كراماً من كلٍ من جذر الاسقلبياس
والانجليكا والعنصل و ٣٠ كراماً من اوراق الافسنتين والمليسا اي الباذرنجبويه
و١٥ كراماً من حب العرعر والبسباسة وكيلو كرام من النبيذ الابيض
فتحوّل الجذور والقشور والاوراق والبسباسة الى مسحوق غليظ وتوضع في
مترس مع حب العرعر الكامل ثم يصب عليها النبيذ و يترك ذلك منقوعاً ٤

ايام ثم يصفى مع العصر و برشح و يستعمل هذا النبيذ صباحاً بمقدار من ٣٠ كراماً الى ١٠٠ كرام في الاستسقاء المصاحب لضعف شديد وهذا دواء كثير الاستعمال

(نبيذ الجنطيانا لسو بيران ولبوشرده) يصنع باخذ جزء من جذر الجنطيانا وجزئين من الكحول الذي في ٢١ و١٤ جزءا من النبيذ الاحمر او كما قال بوشرده باخذ ١٢٠ كراماً من الجذر و ٣٥٠ كراماً من الكحول الذي في ٢١ و٤ التار من النبيذ الاحمر فيكسر الجذر تكسيراً رفيعاً ثم يصبُّ عليهِ و يترك الكحول ملامساً لهُ مدة ٢٤ ساعة ثم يضاف اليهِ النبيذ و يترك كل ذلك منقوعاً مدة ٨ ايام والمقدار منهُ للاستعمال من ٥٠ الى ١٠٠ كرام و يستعمل مضاداً للحمى والحميات اليومية الربيعية والثلثية المزدوجة وغير ذلك. ويمكن ان يساعد على نجاح طرده للحمى حالة الفصل او التدبير الغذائي او سبب اخر مجهول

(نبيذ الجنطيانا المرّ لبرمنتيير) يصنع كما قال بوشرده باخذ لتر من النبيذ الابيض مضافاً اليهِ ١٠٠ كرام من صبغة مركبة من ٦٠ كراماً من الجنطيانا و١٥ كراماً من قشر النارنج و ١٥٠٠ كرام من الكحول الذي في ٢١ والمقدار من ذلك النبيذ المرّ من ٢٠ الى ٥٠ كراماً ويستعمل مضاداً للحميات المارة الذكر

(نبيذ الراوند) يصنع باخذ ٣٠ كراماً من الراوند و٤ كرامات من القرفة وكيلو كرام من نبيذ ملجه فيعمل ما تستدعيهِ الصناعة وهو مقوٍ شديد جيد ومنبه وملين خفيف ممدوح في الايبوخندريا بمقدار من ٥٠ الى ١٠٠ كرام

(نبيذ الصبر) يحضر بان يهضم في ١٠٠٠ كرام من نبيذ اسبانيا ٣٠ كراماً من الصبر السقطري و٤ كرامات من كل من الهالي الصغير والزنجبيل فيكون مسهلاً منبهاً فيستعمل بمقدار من ٢ الى ٣٠ كراماً كمسهل و بمقدار ١٠

كرامات كمقوٍ للمعدة

(نبيذ القرفة) يصنع باخذ ٣٠ كرامًا من القرفة و١٢٠ كرامًا من الكحول واربعة ألتار من النبيذ الاحمر فيعمل ما تستدعيهِ الصناعة . يعطى بالملاعق الصغيرة لايقاظ القوى الحيوية

(نبيذ عرق الذهب) الموجود في اقرباذين لوندرا يصنع باخذ جزء من عرق الذهب و٣٠ جزءًا من نبيذ ملجة و يفعل ما تستدعيهِ الصناعة وذلك النبيذ غير مستعمل بفرنسا والمقدار المقيء منهُ ١٠ كرامات في كل ٤ ساعات وقد يصنع باخذ جزء من الجوهر و١٦ من نبيذ اسبانيا واستعمالهُ منبهًا ومعرقًا يكون بمقدار من ٢٠ نقطة الى ٤٠ و يكرر جملة مرار في اليوم وقد يصنع باخذ جزء من عرق الذهب المرجوض و ٢٠ من خمر الشرى يعطى منفثًا من ٥ الى ٤٠ منماً ومقيئًا من ١٠ الى ٣٠ كرامًا

(نبيذ البصل المدّر) يصنع باخذ بصلتين و٢٨٨ درهماً من النبيذ و يعطن البصل بعد تجزئتهِ في النبيذ ثم يصفى و يستعمل وهو من المدرات

(نبيذ المدّر المرّ) يصنع باخذ من كل من الكينا ومن قشر الونتيرا ومن قشر الليمون ومن بصل العنصل ومن حشيشة الملاك ومن حب العرعر ومن بسباسة جوز الطيب ٦ دراهم ومن كل من ورق الافسنتين ومن ورق الريحان ١٢ درهماً ومن النبيذ الابيض ١١٥٢ درهماً فيعمل ما تستدعيهِ الصناعة وهذا النبيذ يستعمل مدرًّا في علاج الاستسقاء الزقي من ١٢ الى ٤٨ درهماً في اليوم

(نبيذ المورد) يصنع بجزء من الورد و١٦ من النبيذ الاحمر فينقع ثم يصفى مع العصر و يرشح و يستعمل هذا النبيذ بالاكثر من الظاهر وزروقًا اذا كان هناك استرخاء في المنسوجات ونحو ذلك وهذا النبيذ المورد هو الذي سماهُ ايضًا ديسقوريدس شراب الورد كما نقلهُ عنهُ ابن البيطار من اطبائنا حيث قال صنعة شراب الورد ان يوخذ من الورد الاحمر اليابس

من سنتهِ مدقوقاً من المنّ الرومي ١٦٠ درهماً و يشد في خرقة و يلقى في ٢٠ قسطاً القسط الرومي يقرب من المنّ من عصير العنب و يسد راس الاناء الذي هو فيهِ ستة اشهر و يصفى و يفرغ في اناء اخر و برفع هذه من الطرق القديمة المهجورة قال واذا استعملهُ من ليس بهِ حمى وكانت معدتهُ وجعة نفعه وان كان لا يهضم الطعام وشربهُ بعد الطعام نفعهُ و ينفع من الاسهال ومن حرقة الامعاء

(النبيذ المضاد للحفر) يصنع باخذ ٣٢ كراماً من جذر الفجل الطري و١٨ كراماً من كلٍّ من الاوراق للقوقليار يا وحرف العيون واطر يفل الماء و١٦ كراماً من بزور الخردل الاسود و٨ كرامات من ادروكلورات النوشادر و١٠٠٠ كرام من النبيذ الابيض العام و١٦ كراماً من كحولات القوقليار يا المركب فيقطع الفجل قطعاً رقيقاً وتغسل اوراق النباتات الاخر وتكسر بزور الخردل و يوضع الكل مع ملح النوشادر في مترس اي دورق من زجاج و يضاف اليهِ النبيذ وكحولات القوقليار يا و يحفظ الاناء مغطى جيداً منقوعة فيهِ تلك الاجزاء مدة ٨ ايام ثم تصفى من خرقة وترشح كذا في الدستور فالمادة الحريفة التي في الجواهر الصليبية تخدم للنبيذ كتابل من التوابل وماء النباتات يضعف ذلك كما ان كحولات القوقليار يا لا يغنيهِ عن الكحول . وهذا النبيذ كثير الاستعمال للحفر بمقدار من ٦٤ كراماً الى ١٢٥ كراماً في الآفات الخنازيرية والحفرية

(النبيذ المجهز بالخلاصة وهو المسمى باكسيد هوفمان) يصنع باخذ ٤ دراهم من قشر النارنج الجديد الرطب ومن كل من خلاصة العاقول وخلاصة قشر العنبر وخلاصة القنطريون الصغير وخلاصة الجنطيانا وخلاصة المرّ درهمين ومن النبيذ الاسبانيولي ٢٨٨ درهماً . واعلم انهُ قد اختلف غالب الاقرباذينيين في طرق تركيب هذا النبيذ واحسنها ما ذكرناه وهو من الانبذة الطبية الجيدة المقوية النافعة للمعدة و يستعمل

من درهم الى درهمين

(نبيذ العرعر) يصنع باخذ من ٤ الى ٨ دراهم من حب العرعر ولتر من النبيذ الابيض العام . واذا دقت هذه الثمار ونقعت في الماء مع حرارة لطيفة حصل في هذا المخلوط تخمر فيحصل منهُ سائل نبيذي الطعم يمكن أن يستخرج منهُ بالتقطير عرقي حب العرعر الذي هو مرّ قليلاً حريف وعلى الخصوص راتينجي ومع ذلك يشرب في بعض القرى وسيما ببلاد الالمان حيث يكون هناك موضوعًا لمتجر كبير . والسائل الروحيّ للعرعر يصنع بان يهضم في لتر من الماء النبيذ اي العرقي وهو الكحول الضعيف ١٢٥ كرامًا من الحبوب الخضر للعرعر وكرامًا واحدًا وثلاثين سنتيكرامًا من كل من الزعفران والبسباسة والقرفة ثم يرشح ويحلى بقدر ٧٥٠ كرامًا من شراب السكر وهذا السائل مقبول جدًّا ومقوٍّ للمعدة جيدًا وفي بعض المؤلفات يصنع الروح المركب للعرعر باخذ ١٩٠ كرامًا من حب العرعر و٨ كرامات من كل من الشمار والكراويا يعطن ذلك مدة يومين او ثلاثة في ١٦٩٠ كرامًا من النبيذ ثم يقطر على حمام ماريه وهذا التركيب مأخوذ من اقراباذين ايدمبرغ

(نبيذ قشر العنبر) يصنع باخذ ٣ كرامات من قشر العنبر و٣٢ كرامًا من النبيد الابيض و٣٢ كرامًا من السكر والمقدار منهُ من ١٠ الى ٣٠ كرامًا ويصنع النبيذ على وجه ثانٍ باخذ ٦ اجزاء من قشر العنبر و٤ اجزاء من قشر البرتقان و٥٤ كرامًا من السكر والمقدار من ١٠٠ كرام الى ٣٠٠ كرام ويستعمل في الحميات الضعفية ليكون ذلك مقويًّا للمنسوجات العضوية وموفرًا لقوتها المؤثرة

(نبيذ الكاسيا) يصنع باخذ جزء من الكاسيا وجزء من الكحول الذي في ٢١ درجة من الكثافة و٣٢ جزءًا من النبيذ الابيض فيعمل ما تستدعيهِ الصناعة . والمقدار من ٣٠ كرامًا الى ٢٠٠ كرام . اوصوا بهذا

النبيذ كواسطة صحية للاشخاص الذين صناعتهم تلزمهم بالجلوس الدائم والبطالة وقلة الرياضة لاجل مقاومة النتائج المضرّة الحاصلة من الراحة ولحفظ فاعلية الاعضاء التي تضعفها على الدوام تلك البطالة وترك الرياضة واعلم انهُ واسطة علاجية قوية لعيوب وظيفة الهضم كفقد الشهية وحسّ الثقل بعد الاكل وبطء الهضم المعدي والرياح المعوية والبراز الكثير او المتعوّق اونحو ذالك فهذه تشفي شفاء أكيدًا اذا تقدم على هذه العوارض لين الاغشية المعدية المعوية وضعفها المادي اوضعف التاثير العصبي المقوي الذي تقبلهُ من المراكز العصبية فيعطى المريض ملعقة صغيرة من هذا النبيذ

(نبيذ القلشيك) يصنع بجزء من البصل الجاف و١٦ من نبيذ ملجه ينقع ١٢ يومًا ثم يصفى و برشح او يصنع كما قال نيمان في اقر باذينه باخذ جزئين من البصل الطري و٤ اجزاء من نبيذ ملجة وتركيب بلبير السويسي يقرب كثيرًا من تركيب نيمان و يلزم ان يكون دواؤهُ اقوى وهو ان يوخذ من البصل الطري ١٢ جزءًا ومن النبيذ ٦ اجزاء ومن الكحول جزء واحد ينقع مدة ٨ ايام ومن المهم معرفة ان هذه الادوية لا يقوم بعضها مقام الاخر فيلزم ان يعين الطبيب مع غاية الانتباه التركيب الذي يريد استعمالهُ ومقادير الانبذة من ٣٠ الى ٥٠ نقطة مع مراعاة القوة والضعف في النبيذ ويكرّر المقدار مرات في اليوم (نبيذ بزور القلشيك) يصنع بجزء من تلك البزور و١٦ جزءًا من نبيذ ملجة تدق البزور وتنقع في النبيذ مدة ٨ ايام ثم يصفى ذلك مع العصر ويرشح . ويقال ان نتائج هذا النبيذ الطف واكد من نتائج نبيذ البصل ويعطى منهُ في الصباح والمساء من ٨ الى ١٠ نقط في طاس من الشاي ويزاد المقدار تدريجًا ويستعمل في الروماتزمي الحاد والنقرس . واستعملهُ (هوم) في نفسهِ مدة ١٧ شهرًا فعلى رأيهِ يصح ان يعطى نبيذ القلشيك لجميع المرضى بمقادير كبيرة يوصل اليها تدريجًا ويبتدا بمقدار من ٦٠ الى ٧٠ نقطة بدون ان يخاف من توابع

مغممة بشرط ان يكون هذا النبيذ خاليًا بالترشيح من الرسوب الذي يحصل
فيهِ بعد تحضيره بزمن ما فيصيره قويًّا بحيث ان اقل مقدار منهُ
يلهب و يقرح اغشية المعدة و يصير النبض غير منتظم وغير ذلك ·
فعلى رايهِ يقطع هذا النبيذ سريعًا نوب النقرس او اقلهُ
ان يصيرها اندر وقال (لنيوم) ان نقرسًا التزم
صاحبهُ ان يلازم سريرهُ مدة مافبرىء باستعمال
ملعقة قهوة ونصف من نبيذ القلشيك
في ماء النعنع كل يوم وذهبت بعد
زمن يسير وتيسر للمريض
ركوب الخيل بعد ان
كان لا يقدر على
ذلك



القسم الثاني

في الاشربة الروحية

الفصل الاول

في الكحول واوصافهِ واستحضاره واستحضار العرقي والمصطكا وعرقي البطاطي وغيره

المطلب الاول

في الكحول

هذا الجوهر قد ظهر في القرن الثالث بعد الهجرة على يد الصيدلاني الماهر المسمى ارنولدد فيلونوف الفرنساوي وان كان العرقي الذي هو اصل الكحول من مخترعات العرب في مدة اقامتهم بالاندلس وقال بعضهم ان العرقي استنبطهُ الهنود ويستخرج الكحول من المزر المسمى بالبوزة ومن النبيذ سوآء كان نبيذ عنب او تفاح او كمثرى او غيرها ومن كل شراب حاصل بالتخمير الكحولي وهذا التخمير لا يكون الا اذا كان الجوهر المخمر محتويًا على السكر والجلوتين ويتفاعل احدهما في الاخر مباشرة كالعنب والكرز والتفاح وانواع الحبوب كالبر والشعير والفول واللوبيا وابي فروة وتفاح الارض المعروف بالقلقاس الافرنجي والبنجر والتمر ونحو ذلك لكن لا يتحصل نقيًا من اول مرة من الجواهر المذكورة ويختلف طعمهُ باختلاف الجواهر التي يستخرج منها وهذا الاختلاف ناشيء عن وجود زيت طيار وقد يركب لفظ الكحول مع اسم الجوهر الذي يستخرج منهُ تركيبًا اضافيًا وقد لا يركب وتختلف اسماؤُهُ قبل نقاوتهِ فالمستخرج من العنب او الزبيب يسمى (عرقيا) والمستخرج من قصب السكر يسمى (رومًا) او طافيًا والمستخرج

من الكرز الاسود او الصفير يسمى (كرشا) والمستخرج من الارز يسمى (ركا او راكا

المطلب الثاني

في اوصاف الكحول

من اوصاف الكحول ان يكون قوي الرائحة لذيذها حار الطعم شفافًا صدفي اللون سيالاً اذا ترك للهواء يتطاير واذا شم احد بخاره سكر واذا لمس بجسم متقد التهب وصار له لهب ابيض ويمكن تنويع لونهِ بواسطة جواهر تذوب فيهِ فان ذوب فيهِ ملح من املاح الاسترونسيان كان لهبهُ فرفوريًا وان كان من املاح النحاس كان لون لهبهِ اخضر ضاربًا الى البرتقاني . وان ذوب فيهِ ازوتات البوتاس كان لون لهبهِ اصفر او ورديًا او كلورايدرات الجير كان لون لهبهِ احمر او حمض البوريك كان لهبهُ اخضر. وهو يغلي في ٤١ و٧٨ درجة + . ونسبة ثقل بخاره لثقل الهواء كنسبة ٦١٢ و١ ولثقل الماء يكاد ان يكون ٦١٢ و١ ولذلك يمكن خلوه من الماء وتركزه من نفسهِ كما اذا وضع في اناء وسد فمهُ بقطعة مثانة رطبة متوترة ولصقت عليهِ التصاقًا محكمًا او بقطعة من رق رقيق فمن حيث ان جزئيات بخار الماء اقل كثافة من جزئيات الكحول تنفذ من مسام الغطاء ويبقى الكحول نقيًا . واذا مر ببخار الكحول في انبوبة من صيني مسخنة الى الدرجة الحمرا تحلل تركيبهُ الى ايدروجين مكربن واوكسيد الكربون وحمض الكربونيك وماء وفحم وقليل من حمض الخليك وزيت طيار . وان عرض لبرد صناعي تكون درجتهُ ٦٨ — . لا يجمد وادعى المعلم (هوتن) الكيماوي انهُ جمده في ٧٩ درجة — . لكن لم يبين الكيفية التي وصله بها لهذه الدرجة . ومنذ سنين جمد الكحول الذي كثافتهُ ٣٢ درجة من الازيوميتر في كرة صغيرة من زجاج رقيقة الجدران جدًا محاطة بقطن ثم

غمست في حمض الكبريتوز الخالي من الماء ثم وضعت حالاً في فضاء الآلة المفرغة لكن الى الان ما امكن جمود الكحول الخالي عن الماء بهذه الطريقة بل غاية الامر انهُ صار لزجاً . وثقلهُ الخاص ٧٩٣و٠ وكثافتهُ في مقياس بوميه ٤٢ درجة ومقياس الكحول الموجود بالمتجر من ٣٣ الى ٣٢ كما ان عرقي المتجر المتساوي فيهِ مقدار الماء والكحول عادة من ١٨ الى ٢٢

المطلب الثالث

في استحضار الكحول والعرقي

يستحضر الكحول بتقطير النبيذ او شراب التفاح او المزر المعبر عنهُ بالبوزة ونحو ذلك في انبيق لكن الكحول المتحصل بهذه الكيفية يكون لهُ طعم مخصوص بحسب المادة التي استخرج منها و يحتوي على كثير من الماء ومتى كان كذلك فهو الشراب المعروف بالعرقي او يحتوي على ما يقرب من نصفهِ من الماء وحينئذٍ ان كانت كثافتهُ ١٩ درجة فاكثر الى ٢٢ سمي بالعرقي (و يسمى العرقي بالافرنجية بما معناه روح الحياة) وان زادت عن ذلك سمي بالكحول او روح النبيذ وان كانت في ٣٣ درجة سمي بالروح المثلث وهو الكثير عند التجار . فاذا اريد تحصيل الكحول المركز يوضع النبيذ في اناء او قرعة ذات قبة و يسخن الى ان يغلي و يكون في القبة انبوبة توصل البخار الى اناء ثان فيهِ نبيذ ايضاً يسخنهُ البخار المذكور ومن الاناء الثاني المذكور يتصاعد البخار و يذهب الى اناء ثالث يكون فارغاً فيجتمع فيهِ البخار كلهُ و يدام تسخينهُ على حرارة خفيفة فيبقى معظم الماء في هذا الاناء و يذهب الكحول في اواني آخر موضوعة بعد الاناء الاخير وكلها متصلة ببعضها بواسطة انابيب وهذه الطريقة مؤسسة على ان الكحول اكثر تطايراً من الماء ولذلك يتصاعد وان كانت الحرارة منخفضة

المطلب الرابع

في استحضار العرقي

خذ تفل العنب او غيره المستخرج منهُ النبيذ وضعهُ في الانبيق وضع فوقهُ ماء الى ان يصل قرب اربع اصابع من فم الانبيق وغطِ الانبيق في قبتهِ وطين اطراف شفتيه بالعجين وامرر انبوبتهُ في برميل موضوع تحت مجرى ماء ثم ضع تحت فم الانبوبة سطلاً واشعل تحت الانبيق النار الى ان يبتدئ بالغليان ويقطر من الانبوبة فحينئذ اعدل النار وداوم العمل الى ان ينقطع القاطر فعند ذلك اسحب النار من تحت الانبيق واختم العمل

المطلب الخامس

في استحضار الماصطكا

خذ ١٢٠ درهمًا باديانا و ٥٥٠ درهماً انيسون و ٤٠ درهماً مصطكي و ٤٠ قرفة و ٦٠ درهم كزبرة ودق كل واحد على حدتهِ (المصطكى يجب تنعيمها وتذويبها بالكحول) ثم خذ ٦٠ اقة عرقي (الاقة ٤٠٠ درهم) وضعهُ في الانبيق وضع فوقهُ الاشياء المدقوقة والمصطكة المذوبة بالكحول واستقطره كما مر بالعرقي وخذ من اول القاطر ٥٠ درهمًا وضع فوقهُ ٢٠ درهمًا زيت يانسون ثم خذ ٦٠٠ درهم سكر مدقوق وضع عليهِ قليلاً من الماء واخلطهما ثم ضعهما فوق المقطر بالتدريج

المطلب السادس

في عرقي البطاطس وغيره

وكيفيتهُ ان يطبخ البطاطس علي البخار ويخلط مع المالت (المذكور في المطلب الاول في خميرة البيرا والبيرا) بان يوضع لكل مئة رطل من البطاطس ثلاثة ارطال من المالت ثم يصب عليهما من الماء الحار القريب

من الغليان مقدار كافٍ لان يصير في قوام الحسو بان تكون كثافتهُ ٦٢ من الاريوميتر ثم يترك للهدو نحو ساعتين ثم يضاف اليهِ ماء فاتر حتى يصير السائل نحو ٤١٠ رطل طبي اذا كان اصل المقدار المستعمل من البطاطس ١٠٠ كيلوجرام ثم يضاف اليهِ مقدار مناسب من خميرة المزر التي هي البوزة ويجعل في محل درجة حرارتهِ ٢٠ فاكثر الى ٣٢ فيتخمر في ثلاثة ايام ويتحصل من ذلك نحو ٣٠ رطلاً من العرقي الذي كثافتهُ ١٩ درجة من الاريوميتر. وكما يتحصل من البطاطس يتحصل من الحنطة والشعير ونحوهما بان يجرش الحب ويخلط بمثل عشره من المالت ثم يصب عليهِ الماء المغلي و يترك في محل درجة حرارتهِ ٦٢ درجة ثم يعمل فيهِ كما ذكرنا في استحضار عرقي البطاطس وعرقي ماء التفاح او الكمثرى او الكرز الصغير او عصارة القصب او الارز انما هو سائل روحي ينال بتقطير ما تخمر من هذه المواد

الفصل الثاني

في اضرار المسكر المغشوش وجرائمه وعلله

المطلب الاول

في اضرار المسكر المغشوش

قال الدكتور الماهر شبلي شميل ان مسالة المسكر قد شغلت في ايامنا بال الحكماء ورجال الاقتصاد السياسي والاطباء لما رأَوا من زيادة إقبال الناس عليهِ يوماً عن يوم وزيادة اضراره فيهم كذلك ولقد حسبوا في بعض المستشفيات نسبة الامراض الناشئة عنهُ الى سائر الامراض فوجدوها كنسبة ٢٥ الى ١٠٠ وهي نسبة عالية جدًّا و بالنظر الى ذلك رأَى المجمع الطبي الفرنساوي ان يكلف اثنين من العلماء البحث عن اوجه هذه الاضرار التي تلم بالجسد والعقل والاخلاق وتتهدد مستقبل الاجتماع

البشري بالبوار . و بعد البحث الكيماوي والتجارب الصحية قررّ ان اكثر هذه الاضرار ناشيء عن ان أكثر الاشربة الروحيَّة مصطنعٌ مغشوش وان من المواد التي يصطنع منها ماهو سم قاتل «وثبت رسميًا في باريس انهُ يوُتى بالكحول الذي يستخرج من البطاطا فيعالج فيها على اسلوب خاص و يباع كيناكًا»

فلا يخفى انهم كانوا في السابق يصطنعون الاشربة الروحية من الخمر الحاوي بعض المواد العطرية الذائبة فيهِ . واما اليوم فيصطنعونها باضافة ارواح أُخر الى الكحول ومزجها بالماء والسكَّر . فمن هذه الارواح ما لا ضرر منهُ ومنهُ ما هو سمٌّ قاتل . فروح كثر جدًّا في فرانسا عدد المولعين بشرب الابسانت وهو مشروب الكحولي مسكر جدًّا يصنع من الافسنتين وامعن البحث في هذا الامر حديثًا طبيب فرنساوي فاكَّد ان العادة المشار اليها تجلب على صاحبها اضرارًا بليغة جسدية وعقلية منها ضعف المجموع العضلي وارتجاف الاطراف وعلل مزمنة عضوية في الجهاز الهضمي لا سيما المعدة والكبد واحيانًا كثيرة ملنخوليا او نوع آخر من الجنون ولا تنتهي مضار هذا السم في شاربهِ بل تتجاوز الى اولاده فقلما يخلو نسل المولع بالابسنت من علة جسدية خلقية او نقص خلقي (الافسنتين) او (الابسنت) هو من المشنجات القوية جدًّا ويحدث في الكلب نوبًا صرعية حقيقية . والروح الذي يغش بهِ اصطناع (القرموت) و (البتر) يدخل في تركيبهِ (الالدهيد السليسيكيكي) وهو ايضًا يحدث التشنج ولذلك كان مدمنو شرب الابسنت والقرموت والبتر) معرضين (للصرع) وقد يدخل (سليسيلات المثيل) في اصطناع الشرابين الاخيرين وهو ايضًا من المشنجات الا ان التشنج الذي يعرض عنهُ يكون بهِ التيبس والرجفة معًا ولا يشبهُ في شيءٍ نوبة للصرع . ومن هذه الارواح ايضًا الداخة في تركيب بعض الاشربة ما يحتوي شيئًا من مادة تعرف (بالبنزو و نتريت) ومادة اخرى تعرف (بالالدهيد البنزويكي) وهما تحدثان التنوس .

وقد يعرض الموت في السكر فجأة احيانًا وعند التشريح الرمي لا توجد في البدن سوى علة التننوس في القلب

فعلى مدمن الخمرة ان يتعظ فقد جاء نذير العلم يحذره ولقد حان للحكومات ان تنتبه لعلة قد سرت في عروق جسم الهيئة الاجتماعية واوشكت ان تقطع اوصالهُ وتخمد انفاسهُ وتضع حدًّا لغش اولئك الخمارين الذين يتاجرون بحياة البشر يبيعونهم الموت غالبًا ويشترون منهم النفوس رخيصة ولا حرج عليهم ولا تثريب كانَّ القتل لا يعد قتلاً الا اذا حصل عنفًا ولا يعتبر جناية اذا كان بادخال السم في الدسم . وان شئت ان تعرف اضرار المسكر في العمران فاعلم انهُ سبب لقلة المواليد ولضعف الاولاد وكثرة (الصرع والبله وسائر الامراض العصبية والسل) واذا عرفت مدمني الخمرة لا يعمّر اولادهم وينطفيء نسلهم في احفادهم علمت حينئذ ان هذا الخطر على العمران جسيم واستغربت ايضاً (كيف يسعى في جنون من عقل)

المطلب الثاني

في ضرائر وجرائم وعلل المسكرات

قال الدكتور مارمون في نيو يورك ان ما انفقتهُ البلاد المتحدة منذ عشر سنوات على المسكرات يبلغ قيمتهُ جملةً ثلاث مليارات فرنك وان السكر خرب بالحريق ما ثمنهُ خمس ملايين فرنك وسبب لعشرة آلاف شخص ان يقتلوا نفوسهم واهلك بلهيبهِ ثلاثمائة الف نفس ورمل مئتي الف امراة ويتم الف الف ولد فالتزمت الحكومة ان تقوم بمعاش مئة الف ولد منهم وكان باعثًا الى ايداع مئة وخمسين الف نفس السجن وغير ذلك من الاضرار

وانفق الانكليز في سنة ١٨٨١ من البيرة ما ثمنهُ ٧٢٨٠٩١٤٢ مليون

ليرة انكليزية ومن الخمر الانكليزية ماثمنهُ ٢٨٧٣٠٧١٩ ليرة انكليزية ومن الخمر الاجنبية ما ثمنهُ ١٤٠٨٠٢٨١ ليرة انكليزية ومن باقي الاشربة الاجنبية ما ثمنهُ ٩٩٥٤٢١٨ ليرة انكليزية ومجموع ما انفقتهُ على المسكرات ١٢٧٠٧٤٤٦٠ اي اكثر من مئة وسبعة وعشرين مليون ليرة انكليزية وفي بلاد الانكليز نحو سبعة ملايين بيت فتكون نفقة كل بيت اكثر من ١٨ ليرة انكليزية في السنة غنيهم مع فقيرهم وقس على ذلك بقية البلاد (الجرائم والمسكرات) قد قرر حاكم مشيغان (ولاية اميركية) ان اكثر من تسعة اعشار الجرائم التي ترتكب في تلك الولاية مسبب عن شرب المسكرات وظهر بالاستقراء ان اولاد السكيرين يكونون عرضة لمرض الصرع ولارتكاب الجرائم اكثر من غيرهم (فتامل)

الفصل الثالث

في الاشربة الروحية والاطباء والسموم الخفية وتاثير الاشربة الروحية ونتائج الكحول في البنية البشرية واستعمال الكحول الصحي

المطلب الاول

في الاشربة الروحية والاطباء

قال الدكتور الماهر يوحنا ورتبات قد وقع جدال شديد في الازمنة الحديثة علي كون هذه المشروبات مفيدة او مضرة . فقال جماعة انهُ لا شيء فيها من القوة للجسد او من دفع المرض والفائدة فيهِ او من دفع مضار البرد والحرّ وانهُ قد تحقق من التجارب ان الجيوش تحتمل مشاق الحروب بدونها وان استعمالها يوءدي الى الجرائم . وانهُ بناءً على ذلك يجب اجتنابها على الاطلاق الا في ما ندر من الاحوال المرضية . وخالفهم آخرون وقالوا ان جميع مضارّ المشروبات الروحية ناشئة من الافراط وانهُ اذا استعملت بالاعتدال لا يشاهد لها ضرر بل فائدة في تحسين

الصحة و زيادة القوة وتنبيه العقل وان لا باس من تعودها على الكيفية المذكورة وبنى الفريقان قولهما على قضايا صحية ومشاهدات كثيرة في الصحة والمرض لامحل لذكرها هنا ولا سيما لانها ادت الى نتائج متضادة بين علماء من الرتبة الاولى واذا رفعنا المسئلة الى حكم عامة البشر حسب ما يمكن التوصل اليهِ من الاختبار الطويل وجدنا اختلافًا بين حكم اهل البلاد الشمالية وحكم اهل البلاد الحارة فاننا كلما قطعنا الخطوط الطويلة من الارض نحو الشمال راينا عادة الشرب والسكر تشتد بين الناس وكذلك المدافعة عنها و بالعكس اذا قطعناها من الشمال الى الجنوب حتى اننا لا نرى والحمد لله من هذه العادة الا القليل في البلاد المعتدلة والحارة ولا نرى الدفاع عنها الا ضعيفًا محصورًا بين المولعين بالشرب وربما كان الصواب بين القولين وهو ان ليس لهُ فائدة في اصحاب الاجسام الصحيحة وانهُ مفيد في بعض الامراض والضعف الذي يعقب الامراض المنهكة وضعف الشيوخ وانهُ مضر في اوائل العمر قبل ظهور العجز وان الافراط منهُ مهلك بلاخلاف

وان الاعتدال منهُ في مدة الشباب غير لازم وكثيرًا ما يؤدي الى قبائح السكر والخراب الذي يجلبهُ لا محالة على الذين يقعون في عادتهِ وان الاسلم للانسان اجتنابهُ الاَّ اذا دعت اليهِ الضرورة واشار بهِ الطبيب • واما منافعهُ في الامراض فمن الامور المقررة الثابتة عند الاطباء الذين يعدونهُ من اجود المقويات والمنبهات التي لا يقوم مقامها شيء في بعض العلل كالحميات الخبيثة الضعيفة *

ومن الامور التي ينبغي لها التامل بهذا الشان ان اكثر شعوب الارض قد اصطلحوا على بعض المشروبات المسكرة فراى البعض في ذلك دليلاً على طلب الطبيعة لها وعلى عدم الضرر منها للصحة. و يرد على ذلك بان هذا الطلب اكتسابي لا طبيعي اصلي لان الذي لا يغصب نفسه عليه في اول

الامر قبل تربية العادة يأباهُ ويكرههُ ويؤذى منهُ . فغاية ما يقال في هذا الامران الانسان يطلب بالطبع المنبهات فلم يرضَ بالطبيعي السليم بل اركن الى القوي منها وافرط فيهِ الى ان شهد الجميع بضرره وحرَّمتهُ بعض الاديان . وقد ثبت ان المرتكب عادة الشرب ينال القصاص لا محالة ولو تاخر فأن كان ذنبهُ يسيرًا كان عقابهُ كذلك وان كان كثيرًا فشرور السكر تكتنفهُ بلا شفقة

وقال العلامة (باركس) ان خلاصة ما نعلمهُ من الخبرة من حيث استعمال المشروبات الكحولية في ما يتعلق بالصحة ان البيرا والخمور الضعيفة اذا شربها الانسان بالاعتدال لا تسبب المرض او الميل اليهِ او القصر في الحياة بل ربما زادت شهوة الطعام وحسنت التغذية في بعض الناس . ولكننا نعلم من الخبرة ايضًا ان الانسان قد يتمتع باجود الصحة ونشاط الجسد والعقل وطول العمر بدونها كما يشاهد في بعض الامم الشرقية الذين ليس الشرب من عوائدهم او هو محرم عليهم . واما المشروبات الروحية فقد ثبت من الخبرة انها مضرة غالبًا ولو افادت في شذوذ الاحوال وبعض الامراض . وقال ومن المحقق ايضًا ان هذه المشروبات لا تمنع مضار شديد البرد والحرّ والمشاقّ التي تتعرض لها الجيوش في الحروب واسباب الامراض (كالملاريا والهواء الاصفر) ولا تأول الى دقة نظام العساكر ونشاطهم وثباتهم

المطلب الثاني

في السموم الخفية (اي سموم المسكرات)

قال بعضهم من السموم الخفية الاشربة الروحية التي تهيج بشربها الاغشية المخاطية التي تلامسها فتحدث آلامًا محرقة واذا افرط بها يلتهب الغشاء المخاطي المعدي من حيث تمتص الى الدورة وتحدث اعراض السكر

المختلفة ومتى دخلت ينحل اكثرها و يتركب هيدروجينها مع اكسجين الجسم فيولد ماء والقسم الاخر يتحول الى الحامض الخليك الذي ينحل و يولد الحامض الكربونيك والماء فلذلك يتحول بعض اكسجين الجسم عن وظيفتهِ اي تطهير الدم واغذاء الانسجة الى ما ذكر. وتوثر بنوع خصوصي في الجهاز الدوري والعصبي والدماغ فيؤدي الامر الى الولع الشديد بالمسكرات ومع انها في البداية تفعل في الاعمال العقلية كالتكلم فتنبهها وفي الاهواء والعواطف فتحركها مع ذلك تضعف بها قوة الارادة والاستدلال والحكم. ثم بعد ذلك يؤثر في مركز الحس الخاص والعام ولا سيما في الاعصاب الموردة وفي نظام الحركة فيترنح السكران. واذا كانت الكمية الماخوذة وافرة يحصل نعاس قد يبلغ درجة السبات لضغط الدم على المراكز العصبية واذا مات الانسان فمن شلل القلب او عضلات التنفس او كليهما ويزيد خطر الاشربة الروحية اذا استعملها ذوو الامزجة العصبية ومع ان الكحول يفعل في التغذية ويغذي فهو في الوقت نفسهِ سمٌّ فعَّال لانهُ يقلل نشاط الاعمال الحيوية ويضر بالتغذية العمومية ودليلهُ قلة التاكسد والدثور في الانسجة فتقل كمية الحامض الكربونيك واليوريا في المبرزات و يكثر دهن النسيج الخلوي وتجمع بعض المبرزات في الدم و يبرز بعض الكحول بالكليتين والرئيتين والجلد فيعوقها عن ابرازاتها و يبقى بعضهُ في الكبد والدماغ فيسبب كروسس الكبد وتصلب الدماغ والحبل الشوكي وحؤول الشرايين وغيرها من العلل القتالة

وقد وجد العلماء بالتجربة ان الكحول يخفض الحرارة الحيوانية واما حاسية الحر والدفا المنسوبة اليهِ فهي في ظاهر الجسد والاطراف فقط لتوارد الدم اليها

ومن اضرار الاشربة الروحية ايضًا فساد الذوق فان السكيرين لا يلتذون الاَّ بالماكل الحرّيفة المنتنة وقد صدق فيهم قول بعضهم (ان

السكيرين عبيد شهواتهم) وقاتلو نفوسهم فبشرهم بعذاب اليم اما اختلال العقل فكثير بين هولاء حتى زعم بعضهم ان شرب الخمرة ضرب من الجنون

وقد وجد بالاستقراء ان اولاد السكيرين سكارى ومائلون الى الاختلال والامراض العقلية بالوراثة

وقال بعضهم ان لانواع الكحول مثلاً فوائد كثيرة منها تنشيط التغذية فاذا دخل هذا النوع الى تمثلهِ الانسجة ثم تاكسده فتكتسب منهُ حرارة وقوة حيوية كما يكتسب من السكر والنشا مثلاً وهو افضل من غيره من الاطعمة المغذية (حسب قول بعضهم) لانهُ يسهل الهضم والامتصاص ولا يلتزم تغييراً خصوصياً يعده للتمثيل اعني انهُ غني عن السوائل الهاضمة بخلاف غيره من الاطعمة وعدا عن ذلك ينشط القوى العقلية و ينسي الانسان همومهُ ويهيج فيهِ قوى التكلم والشجاعة والاقدام على الامور وجميع هذه من فوائده في الاصحاء . وكم لهُ من الفوائد العظيمة في المرضى ايضاً كالمصابين بالاغماء والتهور والحميات والديسپپسيا الضعفية والسل الرئوي وانواع القروح وما اشبه . وكم من الفوائد العظيمة الثرابيوتيه للافيون كتسكين الالم ورفع الاعتقال ومضادة التشنج وتسكين الآلام الشديدة كالم مرور الحصا في الحالب . وتسكين السعال الحاصل من التهاب بليوراوي او تهيج اعصاب الشعب او القصبة . و يتنوع المرضى في بعض انواع الجنون الحاد . وتنبيه الدماغ والقلب في الجنون السوداوي وفائدتهُ اذ ذاك ازالة الاوهام والاحزان الحاصلة في ذاك المرض . ولهُ فائدة خصوصية ايضاً في التهاب البريتون الذي قلما يشفى منهُ عليل . و بهِ تتوقف حركة المعدة اذا استعصى القيء . وكم لهُ من الفوائد في العمليات الجراحية لاجل سهولة التخدير بالكلوروفورم وتقليل الخطر منهُ حسبما تقرر من التجربة في هذه الايام . وكم لهُ من النفع في الديابيت بتقليلهِ كمية البول واذا كان من النوع السكري بتقليلهِ كمية السكر فيهِ واعانتهِ على اصلاح

التغذية وتخفيف العطش وشهوة الطعام المفرطة

المطلب الثالث

في تاثير الاشربة الروحية في البنية البشرية

قال الدكتور الماهر جورج بوست . تنقسم نتائج المسكرات الحالية الى ثلاث درجات

الاولى . درجة التنبيه وهي ان يتهيج المجموع العصبي والدوراني فيسرع النبض و يحمرُّ الوجه وتتلألأ العينان وقد تحمرّان وتتنشط العقلية وتنسى و يتسهل التكلم وتشتد العواطف ولا سيما الاهواء البشرية

الثانية . درجة السكر وهي تفقد الوظائف العقلية نظامها فيحصل هذيان وغشيان وقيء وميل شديد الى النوم وعرق غزير وعندما يستيقظ السكران يشكو صداعًا وتنافرًا من نوال الطعام وعطشًا واسترخاء و يكتسي لسانهُ فروة و يصير ريقهُ لزجًا

الثالثة . درجة السبات او السكتة وهي ان يتباطأ النبض والتنفس وتنقبض الحدقتان او تنتشران واحيانًا يحصل تشنج و يقع السكران في رقاد ثقيل قد يمكن ايقاظهُ منهُ وقد لا يمكن ذلك . واذا مات يحصل ذلك غالبًا من شلل عضلات التنفس او انقباض مزجة المزمار . وتحدث هذه الدرجة غالبًا من تناول مقادير مفرطة من الاشربة الروحية بوقت قصير

وفضلاً عن هذه النتائج الحالية يحدث الالكحول في المعتادين على استعمالهِ (الهذيان المرتجف) و (الجنون) وامراض (الكبد والمعدة) ومرض (بريت)

واذا تأملنا بهذه النتائج المحزنة الحاصلة من الافراط باستعمال الاشربة الروحية رأينا ما يحذر الطبيب من وصفها بدون سببٍ كافٍ وما يحملهُ الى نهي العليل عن استعمالها الدائم او بغير قانون ولا سيما اذا كان حدَثًا لان

كثيرين من السكارى قد تعودوا على مناولة المسكرات منذ شرعوا في استعمالها حسب مشورة طبيب . وقال الماهر الدكتور يوحنا ورتبات الارواح كالعرق والكنياك والجن والهويسكي الصحي كثيرًا ما تؤدي الى امراض الكبد وعلى الخصوص في البلاد الحارة كمصر والهند

المطلب الرابع

في نتائج الكحول في البنية البشرية

الكحول الخالي من الماء اذا وضع على الجلد أحدث في اوعيتهِ الشعرية تنبهًا شديدًا بهِ يصير ذلك الجلد احمرضارًّا فاذا ترك في الفم زمنًا ما استشعر فيهِ باكلان يتغير سريعًا الى حس احتراق ويظهر ان هذا الفعل الاول ناشيء من كونهِ اخذ الماء الخاص بالمنسوجات الحية اخذًا قويًا . وقد يشتد هذا الفعل بحيث يطفىء حياة هذه الاجزاء . ثم بعد هذا الفعل الاوّلي يزيد الافراز المخاطي زيادة عظيمة . فاذا ادخل الكحول النقي في المعدة مقدار ١٠ الى ٢٠ جرامًا صارت حالاً مجلسًا لالتهاب شديد فيحس فيها باحتراق ويمتد تنبهها الشديد سريعًا الى اعضاء اخر وسيما المخ بل المخيخ على حسب مشاهدات فلورنس . فاذا كان مقدار الكحول المزدرد اكبر مما ذكر كان الالتهاب اشد وادوم والتنبه المخي اثقل واخطر ويحصل هذيان وسبات سكتي بل ربما كان الموت عاقبة افراط استعمال الكحول النقي وسيما للاشخاص الذين لهم اعتياد على هذا الاستعمال والكحول الممدود بالماء الملطف تلطيفًا مناسبًا اذا استعمل بمقدار كبير بسبب جملة من الظاهرات عظيمة الاعتبار وهي المعروفة بالسكر . فاذا حدث حالاً من استعمال مقدار كبير وجد في الجثة الرمية جميع علامات الاسفكسيا واضحة وجميع الاعضاء محقونة بالدم الاسود . فاذا ادمن على استعمال المشروبات الكحولية زمنًا طويلاً شوهد تعاقب افات الاسكار المسماة بالهذيان الاضطرابي

او الرعشة الكحولية أفيتضح في الشخص ظاهرتان الهذيان واضطراب الاطراف والعلامات الدالة على تلك الحالة المرضية هي تلون وانتفاخ في الوجه وجحوظ في العينين مع خفض الاجفان والسحنة البهيمية والاختلاط الغريب وسيما في البصر والسمع ثم نعاس شاقّ وانزعاج واحتياج لتغيير المحل وانقباضات تشنجية في عضلات الوجه واهتزاز واضح في الاطراف وسقوط بحيث لا يقدر الشخص على الوقوف ووثبات وحركات فجائية في اجزاء من الجسم خارجة عن ارادة المخ محرضة من التاثير المرضي العصبي وتغير في الفم وفقد للشهية وقيء وقوة في النبض ولا يوجد الم في الرأس ولا على طول الظهر وانما يحس بحرارة باطنة اذا وضعت اليد على الجبهة ولا تكون تلك النتائج واحدة في جميع الاشخاص فقد يتسلط السائل بالاكثر على الراس فيحصل تلون في الوجه واحتراق في الجبهة وانبساط غريب وشدة في القوى العقلية . وفي بعض آخر يكون التاثير على الدورة اكثر فتقوى اعراضها . وفي بعضهم يحصل عرق غزير وهكذا وربما علم من ذلك ان مخ الاول جيد التغذية كبير الحجم متسلطن على غيره في تركيب البنية وأن قلب الثاني فيهِ ضخامة ومجموعه الشرياني زائد النمو وان جلد الثالث متين ثخين قوي الحيوية هكذا . ومن العظيم الاعتبار ان الكحول قد لا يقدر على احداث الاحتقان الدموي في المخ ولا على توليد الزمن الثاني للسكر اذا كان النصفان المخيان في الحالة الراهنة متنبهين تنبهًا شديدًا

المطلب الخامس
في الاستعمال العلاجي للكحول

يستعمل الكحول لتنبيه الجسد في بعض احوال الضعف الشديد و يستعمل من الخارج ممزوجًا بماء للتبريد في الوثاءة والرض والالتهاب وللتنبيه في الغنغرينا والقروح البليدة والحلمة المشققة وغير ذلك واذ ذاك تغطى الاساوة

بقماش مصمغ لمنع التطيُّر . ولا يصح استعمال الكحول ولو ضعيفًا في الحميات لكون الاجهزة العضوية حينئذٍ في حالة غير طبيعية مع تهيجات بل التهابات في القنوات الهضمية فهو يزيد في تلك الحالة ولا يناسب متى كان في الجسم منسوج او عضو فيهِ عمل التهابي ومع ذلك قد تشاهد اشخاص اذا شربوا كوبًا من الكحول الممدود اي العرقي سكنت فيهم الجذبات والاعتقالات المعدية والقيء العنيف والقولنجات والفواق ونحو ذلك بل تنقطع بالكلية . وكذلك اذا كانت المعدة مصابة باستحالة سرطانية حيث يحس صاحبها في كل صباح بالآم في القسم المعدي و يصعد لفمهِ مياهٌ حمضية مرة كريهة الطعم مع كرب زائد. ففي هذا قد تنقطع تلك العوارض باستعمال كوب او كوبين من العرقي مع قليل خبز و يوضح ذلك بالتاثير الشديد الذي يفعلهُ على اعصاب السطح المعدي فكانهُ ينتج شبه خدر وقتي في جميع الياف المعدة فتسكن هذه الاجام كما تسكن اوجاع (سن متسوس) اذا وضع عليهِ ولكن يلزم لتحمل المعدة المتسرطنة ملامسة هذا السائل ان يكون السرطان مغطى بالغشاء المخاطي المعدي واما السرطانات المتقرحة فيحس فيها من ازدراد الكحول باحتراق وتمزق في القسم المعدي وتصعد من المعدة مياه حريفة الى آخر ما قلنا . والكحول يستعمل في الامراض الخنازيرية حاملاً للمواد المقوية المنبهة كما في صبغة الجنطيانا او نحوها . وربما كان لهذا الحامل ايضًا تاثير قوي في العقد اللينفاوية وغيرها مما يظهر فيهِ الداء وصناعة الجراحة تستخدم الكحول الضعيف اي العرقي لتحريض احتقان دموي مخي فيحدث عنهُ استرخاء عضليٌّ ينفع في رد الخلع كما قلنا في النبيذ وقد تستعمل وضعيات من الكحول فتندى بهِ الاعين في ضعف الابصار او يصب منهُ بعض نقط في تقعير اليد التي تقرب حالاً للعين فالوخز الناتج من بخاره الصاعد للملتحمة يوقظ حساسية الابصار وتدلك الاصداغ وما حول الانف بهِ لازالة الغشا . وتوضع رفادة مبتلة من هذا

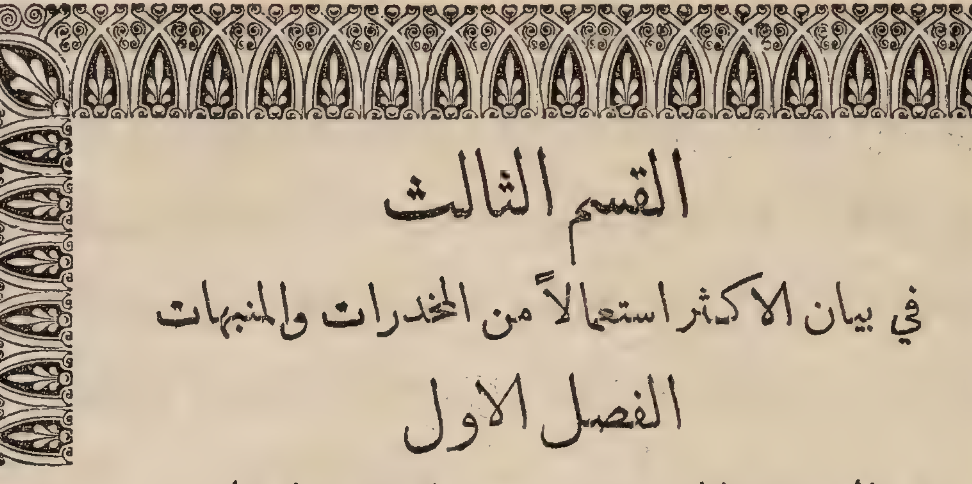
السائل على القسم المعدي اذا كان هناك ضعف في المعدة واريد احياء قوتها وكانت حالتها لا تسمح بادخال المركبات الكحولية فى باطنهِ لان هذا القسم فيهِ بورة عظيمة من الحيوية اذ هو المركز الاصلي للعصب الحشوي الثلاثي فالكحوليات في هذا المحل تصادف قوة لا توجد في غيره. قال بربيير قد وضعت في الحميات الضعفية مع النجاخ غسلات من الكحول على القسم الخنلي لمقاومة احتباس البول الناشيء عن خمود وشلل في المثانة .

وقد تستعمل القوابل تلك الطريقة لاعطاء الرحم زيادة فاعلية .

ويزرق هذا السائل الممدود بالماء في الرحم علاجًا للانزفة الدموية وتغطى محال الحرق الجديد بالكحول المركز فيتسبب عن تصعده السريع ذهاب الحرارة فيسكن الوجع واذا كرر هذا الوضع جملة مرار حفظ المحل من الالتهاب ومن ارتفاع البشرة والتقرحات التابعة لذلك . ويستعمل ايضًا ضدًّا للعفونة وسيما اذا ضم له الكافور

م





القسم الثالث

في بيان الاكثر استعمالاً من المخدرات والمنبهات

الفصل الاول

في الحشيش المستنبت بمصر و بالاوروپا والهندي

المطلب الاول

في القنب (او الحشيش او شهدانج)

القنب المسمى ايضاً بالشهدانج و بالحشيس يسمى بالافرنجية شنفر واطباء العرب ذكروا للقنب نوعين كبير بطول نحو قامتين عريض الاوراق كان الواحدة كف اليد باصابعها ووسطهُ فارغ ولحاؤه هو القنب الذي نعمل منهُ الحبال والخيوط و يستخرج بالدق كالكتان وهذا هو القنب البستاني الحقيقي وصغير لهُ اوراق صغار وعروق ضعيفة فلا يعلو كالاوّل وهذا هو الذي يسمى ورقهُ بالحشيشة وحبهُ بالشرانق وهذا هو الشهدانج واجود هذا النبات الزنجي فالهندي فالرومي والمستعمل في الطب الثمار فقط . واما نوع البري فلهُ قضبان تشبه الخطمي الا انها اشد سواداً واصغر وطولها نحو ذراع وورقها شبيه بورق القنب البستاني الا انهُ اخشن منهُ واقل سواداً وزهرهُ الى الحمرة . اصلهُ من بلاد الصين والهند ونقل الى بلاد العجم وزرع فيها واستعملهُ الاعجام مسكراً كما استعملهُ الهنود من قبلهم . ثم نقل الى مصر في القرن الخامس للهجرة وزرع فيها

المطلب الثاني

في القنب المستنبت بمصر

يزرع القنب في بساتين مصر و يسمى عندهم بالحشيشة ايضاً وهو مسكر

جدًّا اذا تناول الانسان منهُ وزن درهم او درهمين فان اكثر منهُ أخرجهُ الى حد الرعونة وربما قتل ورأيت الفقراء يستعملونهُ على انحاء شتى فمنهم من يطبخ الورق طبخًا بليغًا ويدعكهُ باليد دعكًا جيدًا حتى يتعجن ويعملهُ اقراصًا . ومنهم من يجففهُ قليلاً ثم يحمصهُ ويفركهُ باليد ويخلط بهِ قليل سمسم وسكر ويستفهُ ويطيل مضغهُ فيطربون عليهِ ويفرحون كثيرًا ومن يسكرهم يخرجون بهِ الى الجنون او قريبًا كما قدمنا

المطلب الثالث

في القنب المستنبت بالاوروبا

القنب الكبير استنبت بالاوروبا لتعمل من خيوطهِ منسوجات بان تغزل اليافهُ المغطية لسوقه السنوية وتنسج اقمشة ومطبوخ اوراقه مرّ الطعم يعمل منها ضماد محلل واما البزور المستخرجة من القنب (شرانق) فتستعمل غذاء للطيور ويعمل منها مستحلبات يقال انها مدرّة للطمث ملطفة مسكنة قليلاً فتعطى في الجنوريا والازهار البيض والتهاباب مجرى البول . ويستخرج منها زيت شحمي ثخين يؤكل اذا كان جديدًا ويخدم في الصنائع والاستصباح . ويستعمل محللاً وضعيات اوحقنًا في قولنج المصورين ويصنع من تلك البزور المدقوقة ضمادات محللة وابراً (سلفيوس) يرقانًا بهذه البزور المطبوخة في اللبن واما النوع الاوروبي فميزه (لمرك) عن النوع السابق باختلاف تركيب منسوجه وكيفية تعاقب اوراقهِ ولكن اعتبره كثير من النباتيين صنفًا من الشهدانج العام الذي يخرج منهُ القنب وفي الحقيقة يوجد لكل منهما هيئة مخصوصة

المطلب الرابع

في الشهدانج الهندي

هو الذي اشتهر تسمية اوراقهِ في مصر بالحشيشة . واما الاوراق الرومية

فتسمى ذُكرة . وهذا الهندي يستعمل في الهند عموماً فتمضغ اوراقهُ ويتدخن بها من الانابيب بمنزلة التبغ اي التتن وقد تخلط بالتتن نفسه و يحضر منها هناك سائل مسكر مخدّر . وقد تخلط احياناً بالافيون والفوفل والسكر . وتستعمل بالهند علاجاً للاسهال ومنقوعها الزيتي علاجاً للبواسير المؤلمة . و يقال ان سودان البر بزيل يتدخنون بها ايضاً كالهنود وكذا اعوام مصر حيث يسمى ذلك بمصر بالشيرة . و يصنع منها بلوعات ومطبوخات وحلاويات وسكريات مسميات باسماء كثيرة مختلفة . و يستعملونها لينالوا منها احلاماً لذيذة عندهم ولتزول عنهم احزانهم فاذا زادوا في المقدار سقطوا في سبات مصحوب بعوارض عصبية . ويشاهد من افراط المقدار هذيان يؤدي الى فزع وخوف مهول بل الى الموت ومع ذلك لا يستنبت هذا النبات بالهند ولا بمصر الا لاجل ذلك الاستعمال وقد ذكر اطباؤنا قديماً نتائجهُ فقالوا انهُ وان حصل منهُ التفريح اولاً الا انهُ فيما بعد يخدّر و يكسل و يبلد و يضعف الحواس و ينتن رائحة الفم و يضعف الكبد والمعدة بتبريده فيوقع في الاستسقاء وفساد الالوان (والحلاوات) تقوي فعلهُ (والحموضات) تفسده وتصحي آكلهُ وزعم متعاطوه انهُ يقوّي الجماع ولعلّ ذلك في المبادي والا فهو يحل العصب ببرده . و بالجملة فساده كبير كثير . فينبغي لمن يتعاطاه ان يتعهد نفسهُ بالقيء واستفراغ البدن بالمسهلات الخفيفة

الفصل الثاني

في استحضارات الحشيش الغير الطبية كالدهنة ودواء المسك والمعجون الهندي والجراوش ولسان العصفور والرومي والحبوب والاقراص والشيرة

المطلب الاول
في دهنة الحشيش

ان التراكيب التي يكون الحشيش قاعدة لها كثيرة ببلادنا وكلها تستعمل للتفريج والكيف والانبساط وقوتها تختلف باختلاف ما فيها من الجزء الراتنجي المسمى عندهم بالدهنة حتى انهم يستخرجون تلك الدهنة نفسها ويدخلونها في ملبسات وحلاوات ومتفكهات لذيذة يستعملونها للطرب ويسمونها معاجين وغير ذلك وتستخرج من الاوراق التي تنقع في مقدارها مرتين من الماء العذب ثم توضع على النار حتى يرجع الماء لنصفهِ ثم يوضع قدر الاوراق من السمن النقي ويغلى الكل نحو ١٢ ساعة ولا يبعد عن النار حتي يخضر لون السائل فذلك علامة نضجهِ وكلما نقص السائل وهو على النار يوضع بدلهُ من الماء شيئًا فشيئًا ثم يصفى ويعصر الورق عصرًا جيدًا في خرقة من قماش الكتان وتترك العصارة حتى تبرد فتجمد الدهنة على سطح الماء فتنقشط وتحفظ فهذه هي الدهنة الفعالة التي تدخل في معاجين الحشيش

المطلب الثاني
في معجون دواء المسك

معجون دواء المسك كيفيته يوخذ من السكر الابيض رطل (٥٠٠ كرام) ومن العسل الابيض نصف رطل (٢٥٠ كرامًا) ومن كل من اللوز والبندق والصنوبر اوقية (٣١ كرامًا و٢٥ سنتي كرام) ومن الدهنة اربع اواق (١٢٥ كرامًا) ويقلل مقدار الدهنة اذا اريد التخفيف مثل ثلاث اواق ٩٣ كرامًا و٧٥ سنتي كرام) فيوضع السكر في طنجير نظيف مع نصف رطل من الماءِ فاذا اخذ في الغلي وضع عليهِ العسل ويغلي الكل حتى يصير في قوام الشراب الثخين فتوضع عليهِ الدهنة والمسكرات المدقوقة ويقلب

الكل على النار بملعقة ولا يترك على النار مدة طويلة لئلا يسمر لونهُ ثم يبعد عن النار و يداوم على تحريكهِ حتى يبرد فاذا وجدت العجينة يابسة وضع عليها بعض دراهم من ماء الورد وتحرك على البارد . وقانون عجينته كعجينة الخبز ثم يوضع لهُ ثمان قمحات من المسك او العنبر لاجل تعطيره وتقويتهِ والعامة تستعمل من القوي ٤ دراهم ومن الخفيف ٦ دراهم

المطلب الثالث

في المعجون الهندي

وهو ان يوخذ من السكر رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن الدهنة اربع اواق (١٢٥ كرامًا) ومن عطر الورد ثمان قمحات يوضع السكر في طنجير مقصدر مع رطل (٥٠٠ كرام) واحد من الماء على النار حتى يكون في قوام الشراب الثخين ثم يبعد عن النار وتوضع فيهِ الدهنة ويحرك بملعقة حتى يمتزج الكل امتزاجًا جيدًا ثم يعطر و يحرك جيدًا ايضًا حتى يتم امتزاج الكل ثم يفرغ وهو حار على رخامة ملساء مدهونة بالسمن و يترك حتى يبرد ثم يقطع قطعًا بقدر المطلوب ومقدار التعاطي للمعتاد عليهِ اربع دراهم ونصفها لغير المعتاد

المطلب الرابع

في المعجون الجراوش

وهو ان يؤخذ من السكر رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن الدهنة ستة اواق (١٨٧ كرامًا و ٥٠ سنتي كرام) ومن عطر الورد ثمان قمحات ومن كل من حب الهال والقرفة والقرنفل والكبابة الصينية ٦ دراهم ٣٢ كرامًا و ٤٢ سنتي كرام) يوضع السكر في طنجير مع رطل (٥٠٠ كرام) من الماء على النار حتى يكون الكل في قوام الشراب الثخين ثم توضع فيهِ الدهنة وهو على النار ويحرك بعض حركات ثم يبعد عنها وتوضع عليهِ البهارات المدقوقة المنخولة

من منخل حرير وتحرك ثم توضع العطر ويحرك ايضاً حتى يتم الامتزاج ثم يصب على الرخامة كالسابق ويقطع قطعاً حسب المطلوب ومقدار التعاطي المعتاد عليهِ ٢ دراهم ودرهم لغير المعتاد

المطلب الخامس

في معجون لسان العصفور

وهو بسيط لا شيء فيهِ من لسان العصفور ولكن اخبروا بشهرتهِ بهذا الاسم وهو ان يؤخذ من العسل الابيض رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن الدهنة خمسة اواق (١٤٦ كراماً و٣٥ سنتي كرام فيوضع العسل على النار في طنجير حتى يكون في قوام الخلاصة ثم توضع عليهِ الدهنة وهو على النار ويحرك بعض حركات ثم يبعد عن النار ويحرك تحريكاً جيداً حتى يبرد ويوضع في اواني من صيني او بلور والمقدار للاستعمال ٦ دراهم للمعتاد ونصفها لغير المعتاد

المطلب السادس

في المعجون الرومي

وهو ان يؤخذ من العسل الاسود رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن ورق الحشيش ستة اواق (١٨٧ كراماً و٥٠ سنتي كرام) يحمص الورق في طوة من حديد على نار هادية فتتغير خضرتهُ الى السواد ثم يبعد عن النار ويترك حتى يبرد ثم يدق وينخل من منخل شعر ثم يوضع العسل في طنجير على النار ويغلى حتى يصير قوامهُ كسابقه ثم يبعد عن النار ويوضع عليهِ الحشيش المنخول ويحرك حتى يمتزج امتزاجاً جيداً ويحفظ في اواني كسابقهِ ومقدار التعاطي ٤ دراهم للمعتاد ودرهم لغير المعتاد

المطلب السابع

في حبوب وملبس واقراص وشيرة الحشيش

يصنع من دهن الحشيش ايضًا حبوب وملبس واقراص ونسخ وكلها تصنع من رطل (٥٠٠ كرام) من السكر واوقيتين او ثلاث (٦٢ كرامًا و٥٠ سنتي كرام او ٩٢ كرامًا و٧٥ سنتي كرام) من الدهن . ويصنع منهُ ايضًا مربيات كمربى الورد والزعفران والزنجبيل والقرنفل والقرفة وغير ذلك . وكلها تصنع بغلي رطل من السكر في الماء واضافة ثلاث اواقي من دهن الحشيش وثلاثة دراهم من المادة التي يسمى المربي باسمها . وثمن الدرهم من هذه المركبات كلها نحو عشرين بارة . اما الشيرة فليست الأَ قمم الزهر الجاف تدق وتنخل وتدعك وقد تمزج بقليل من العسل وتشرب كالدخان في الجوزة والسيجارة والشبق وما اشبه . وربع درهم من الشيرة كافٍ لحدوث فعل الحشيش المعتاد وثمنهُ عشرون بارة في مصر . وعندهم نوع آخر من الحشيش واوراقهِ وهو مستعمل في قهاوي الحشيش بمصر

الفصل الثالث

في الحشيش والاستعمال العلاجي للحشيش وتاثيره في البنية البشرية ونتائج استعمالهِ المهولة

المطلب الاول

في الحشيش

عالج كمية من قمم النبات بالكحول المغلي الى درجة ٣٦ واتركهُ مدة ١٢ ساعة ثم صفِّ المغلي بخرقة وكرر العمل مرارًا حتى لم يعد لون الكحول يتغير . ثم اجمع السوائل المتحصلة ورشحها معًا واغلها في حمام ماريا حتى لم يبقَ الا ربعها فضعهُ في اناء واضف اليهِ كمية من الماء البارد فيرسب الاصل الفعال في قعر الاناء في مدة خمسة ايام او ستة فاغسلهُ

مراراً وجففهُ في الشمس وهو اصل الحشيش الفعال ويسمى بالحشيشي فاذا كان طبقة رقيقة فلونهُ اخضر زاهٍ جميل واذا كان طبقة سميكة فلونهُ اخضر داكن . ويذوب في الكحول والايثير ويؤثر في الانسان اذا اخذ منهُ من قمحة الى اثنتين ولا سيما اذا كان مذاباً في الكحول

المطلب الثاني

في الاستعمال العلاجي للحشيش

ان المستعمل من الحشيش هو الاصل الفعال والقمم الزهرية ومنهما تصنع بقية التحاضير فيعطى من الاصل الفعال . الحشيشين . راجع المطلب الاول من الفصل الثالث من ٥ سنتيجرامات الى ١٥ سنتيجراماً ومن الخلاصة . خلاصة الحشيش الكحولية استحضارها . يضاف الكحول المغلي الذي على ٣٦ درجة الى قمم الحشيش المدقوقة وتنقع فيهِ ٢٤ ساعة ثم يصفى المنقوع وتعامل القمم مرةً ثانيةً بالكحول ويرشح المنقوعان معاً ويقطر مرشحهما في حمام ماريا ليؤخذ منهُ كل ما يمكن اخذهُ من الكحول لكي يستعمل في عملية اخرى ثم يبخر ما يبقى من التقطير حتى يصير بقوام الخلاصة من ٢٠ سنتيجراماً الى ٤٠ جراماً . ومن الصبغة الكحولية صبغة الاصل الفعال اي الحشيش يؤخذ جزء من الحشيش و١٥ من الكحول من نقطة الى ٤٠ وكذا من الصبغة الايثيرية ومن الشراب الكحولي الشراب الكحولي . يصنع بتذويب ٣٠ سنتجراماً من الحشيشين في ٢٠ نقطة من الكحول الذي درجتهُ ٤٠ ويضاف الى ذلك ٣٠ جراماً من الشراب البسيط . ويمكن ان يستعاض الكلورفورم عن الكحول لاستحضار الشراب فيكون بلا لون ٢٠ جراماً ومن الشراب الكلورفورمي ٢٠ جراماً . وهذه المركبات تستعمل في الحدار والالام العصبية ولتسهيل الولادة وفي داء الكلب وفي التيفوس وفي الامراض التي يتعذر استعمال الافيون فيها

وقد استعمل (ماكنزي) خلاصة الحشيش في آلام الراس العصبية .
و (دونوفن) استعمل استحضارات الحشيش في النزف الذي يعقب النفاس
واستعمل الصبغة حيث لم ينجع الارجوتين . واستعمل (هنواي) الحشيش في
التيتنوس ومدح او بردوس استعمالهُ في الطاعون والتيفوس بمصر .
وامتحن (موروودونور) فعلهُ بالمجانين في بيمارستان باريس فشفي بهِ سبعة
من المصابين بالجنون الهيجاني . قال بعضهم أفلا يمكن بهذا الجوهر تنويع
حالة المجانين المصابين بالخطا والضلال بتعويض حالتهم الدائمة بحالة
وقتية بحيث يمكن ان يوصل ذلك للشفاء . والدكتور (شوجينيسى) شفي
بهِ التيتنوس. والدكتور (بوتيه) استعمل الاصل الفعال في الصرع فافاد حيث
لم يفد غيرهُ من كل الادوية الموصوفة لهذا الداء . والدكتور (رومن) عالج بهِ
شخصاً مصاباً بالالم العصبي الوجهي فشفي . والاصل الفعال يستعمل لمعالجة
الهيضة في بلاد الهند وقد استعمل في مصر ايضاً استعملهُ الدكتور (فيلمن)
وكان قد اصيب بالهيضة ووصل الى حالة الياس فاخذ ثلاثين نقطة من
الصبغي وشفي . وقد اثبت الدكتور (مورو) (والدكتور لوجرو) نجاح
الحشيش في الهيضة . وكان (لوجرو) يستعمل جرعة فيها (٩٠ جراماً)
من غلاية القرفة السخنة و٣٠ جراماً من الشراب البسيط و٢٠ جراماً الى
٥٠ جراماً من صبغة الحشيش . وقد استعمل الحشيش الدكتور (حسن
باشا محمود) في بعض الامراض العصبية فافاد وقال الدكتور (جورج
بوست) الحشيش مضاد للتشنج ومخدر يستعمل في النفرالجيا والسعال
الاعتقالي كالشهقة والربو وفي التتنوس والكَلَب ونادراً يستعمل للتنويم

المطلب الثالث

في تاثير الحشيش في البنية البشرية

لا يستغرب استعمال الحشيش لان اكثر الناس (في مصر والهند

والصين) يستعملون هذا النوع او ذاك من المكيفات فبعضهم يستعمل
التبغ و بعضهم يستعمل الحشيش او الافيون و بعضهم يستعمل المسكرات
على انواعها . وكل ذلك متلف للجسم مضر بالصحة الجسدية والعقلية .
والحشاشون يستعملون الاستحضارات غير الطبية التي ذكرناها آنفًا لكي
يحصل لهم شيء من التخدير والسرور واذا اخذ الانسان مقدارًا قليلاً من
الحشيش فقلما يوثر فيهِ واذا اخذ مقدارًا كافيًا يشعر بفرح وراحة و يتصور
تصورات مسرة واذا زادت الكمية عن ذلك يرى رؤى غريبة خارقة العادة
ثم يحصل لهُ هيجان يعقبهُ سكون وثقل في الراس ونعاس منقطع واحلام مسرة
والغالب ان لا ينسى الحشاش ما حولهُ ولا يغيب عن الوجود كما يحصل
من تعاطي المسكرات . وقد يتصور انهُ يرى حيوانات غريبة الشكل تطوف
حولهُ او رجالاً طول الرجل منهم شبر او شبران او حبالاً لماعة او نحو
ذلك . ومنهم من يتصور انهُ يسبح على وجه الارض في ضوء القمر ظنًّا منهُ
ان الارض بحر الى غير ذلك مما يطول شرحهُ . وكثيرًا ما يحدث من
الحشيش ثوران وهيجان يصلان الى درجة الجنون وقد يحصل منهُ اعراض
تسمم فتزيد ضربات القلب قوةً ويحصل صداع وضجر ونهوع وقيء
واختلاج في الاطراف وخوف ثم يعود المصاب الى حواسهِ بعد اربع
وعشرين ساعة . ومضادات التسمم بهِ الاستركنين والكهربائية المتقطعة

المطلب الرابع

في نتائج استعمال الحشيش المهولة

وشاهد نتائجهُ الصحية جملة من الاطباء في الهند ومن جملتهم الطبيب
ليوتود الذي مكث بالهند الصيني نحو سنتين فشاهد في الظاهرات الصحية
الواصفة لسكر الحشيش بعض خصوصيات لا تخلو عن ثمرة وذلك أنَّ
المستحضرات التي يكون هذا الجوهر قاعدة لها ليست متساوية الفاعلية

فالسكر الذي تنتجه مختلف الدرجات ويكون غالبًا اقوى كلما كان مقدار
القاعدة الفعالة الراتينجية للحشيش اعظم قدرًا. و يوجد هناك مشروب
يسمونهُ جنجه ينتج حالة مخصوصة تخرج الشخص عن طور العالم ولا تحصل منهُ
ظاهرات تشنجية وانما ينبه المجموع العصبي تنبيهًا اقوى مما يحدثهُ الجوهر
نفسهُ اذا استعمل مسحوقهُ سعوطًا وربما كان التنبه اقل شدة مما يحدثهُ
الافيون ويظهر ان ظاهراتهِ الصحية تختلف اختلافًا محسوسًا عن ظاهرات
سكر الصينيين بالافيون وتوابع سكر الحشيش يبعد كونها محزنة كتوابع
السكر الافيوني وان كان تقهقر الاخلاق الآدابية واحدًا في الحالتين «والنتائج
المهولة» الحاصلة من ذلك تتشابه تشابهًا تامًّا. وشارب هذا المشروب
يرجع لاشغالهِ الاعتيادية مع البلادة والاهمال اللذين هما من صفات الهنود
ومع طيش ودوخان فتكون حركات الشخص رديئة الثبات ولكن يبقى
حافظًا لجميع فاعليتهِ الادبية. وقد فعل ايضًا ليوتود بهذا الجوهر جملة
تجربات في الحيوانات استنتج منها ان الفعل المسكر للحشيش يظهر باعراض
غير مبهمة وغير مختلفة في الحيوانات الآكلة اللحم وفي الاسماك واما الآكلة
للنبات فيظهر انها لا تشعر بهِ مهما كان المقدار الذي تاكلهُ. ونتج ايضًا من
تجربات (مورو) طبيب المجانين ان الحشيش يحدث نوب حمى لكن ليس
هذا من افعالهِ الاعتيادية كما هو واضح وانما ينتج خطأً وضلالاً في الاخلاق
الادابية كالطبيعية ايضًا فيشاهد الشخص ما هو موجود مشاهدة رديئة او
يشاهد شيئًا ليس بموجود (كما ذكرنا آنفًا) ويحكم حكومة رديئة على كائن
من الكائنات بنوع اخر او كائن الان او سيكون فسكر الحشيش يقوم منهُ
حالة جنون تلحق صاحبهُ بالمجانين لشبهه لهم. فاذن الحشيش يضر بالانسان
ضررًا لا مزيد عليهِ وذلك بتاثيرهِ في حواسهِ وجسمهِ وعقلهِ. و يعرف
الحشاش بانهُ يكون اصفر اللون جاحظ العينين مسبول الاجفان يتكلم
ببطوءٍ والفاظهُ خاصة بهِ وقوتهُ الطبيعية تقل رويدًا رويدًا كقوتهِ العقلية

ويميل الى النوم . واكثر الحشاشين مصاب بالنزلات الشعبية المزمنة واغلبهم مصاب بالبله . فليجتنب العاقلون وليبتلِ الجاهلون المصرين على جهلهم

الفصل الرابع

في البن وانواعه واستعمال المدن وتحضير القهوة وتحميص البن وصفاتهِ واجتنائهِ ومصارفهِ وتحليلهِ الكيماوي واستحضار البنين وتاثير القهوة والسكر في المعدة والهضم واستعمالهِ الدوائي واستعمال الدوائي للقافئين

المطلب الاول

في البن

البن هو شجرة صغيرة تسمى بالافرنجية قافِيه وهو شجيرة يظهر انها كانت معروفة ببلاد الحبشة وتسمى شجرة البن وكذا عند اليونانيين والعبرانيين وهي تنبت طبيعة بالاقاليم الحارة من النوبة وبلاد العرب وسيما اليمن على شواطئ البحر الاحمر وماحوالي مخا فجنسهُ قوفيا من الفصيلة الفوية خماسي الذكور احادي الاناث وانواعه نحو ثلاثين وكلها اشجار وشجيرات تحمل اوراقًا متقابلة مع اذينات متوسطة بينها وازهارًا ابطية بيضاء غالبًا وكلها من الاقاليم الحارة من العالم القديم والجديد واهمها لنا باعتبار المتجر والاستعمال المدني النوع الذي نحن بصدده الذي ينبت ببلاد العرب وسيما اليمن وانتقل من ذلك الى الهند ثم الى الاوروپا ومن هناك الى الاميركا الجنوبية . والاصل الاوليّ للبن بلادالحبشة فكان فيها من زمن قديم واخذه العرب من هناك من زمن قديم لا يمكن تحديده بالضبط وانما كثر في اليمن وسيما حوالي مخا وحسنت زراعتهُ هناك وصار هو احسن بن يخرج في الدنيا وكثر استعمالهُ في البلاد الشرقية ومن المحقق عند الاوروبيين انهُ كان مستعملاً ببلاد فارس سنة ٨٧٥ من التاريخ المسيحي ثم في سنة ١٥١٧ اخذ السلطان

سليم مصر وحمل البن معهُ الى القسطنطينية حيث لم يكن بها اذ ذاك محال عمومية ولم تحدث القهاوي هناك الا سنة ١٥٥٢ ثم شرح ألبين نباتهُ شرحًا نباتيًّا سنة ١٦٤٠ في كتابهِ الذي الفهُ في النباتات المصرية ثم في سنة ١٦٤٥ ابتدي في تجهيز قهاوي عامة بايطاليا وفي سنة ١٦٥٢ بلوندرة وفي سنة ١٦٧١ بمرسيليا وفي سنة ١٦٧٢ بباريس ثم انتشر الامر بعد ذلك بالاوروبا بعد اخذهم لهُ من مصر وتعينت سفينتان لحملهِ من مخا الى مرسيليا في سنة ١٧٠٩ واول من استعمل البن في فرنسا لويس الرابع عشر سنة ١٦٤٤ ومن حينئذٍ انتشر استعمالهُ مع غلو ثمنه ومع تخويف الاطباء منهُ ثم اجتهدوا في انالة هذا النبات الثمين وانتشار زراعتهِ والهولنديون هم اول من وصل لذلك فاخذوا شجيرات من مخا وحملوها الى بطافيا وسورنام وفي سنة ١٧٢٢ استنبت موتجرون في بلاده اشجارًا من البن تزيد عن الالف وسيما في كيان بالاميركا وفي سنة ١٧٢٠ نقل وقليوس الى مرتنيك شجرتين من بستان السلطان ثم من تلك الاشجار الاخيرة انتشرت زراعتها في باقي جزائر انتيلة وفي سنة ١٧٢٦ لم يكن في مرتنيك الا نحو ٢٠٠ شجرة مثمرة مع ان هذا الاقليم هو الذي صار اعظم مجهز للبن لاجل الاوروبا بعد سند ومنج وبنه هو اعظم من بعد بن مخا وبربون. وقال بعضهم لم يزرع البن في اليمن الاَّ في اوائل القرن الخامس للميلاد واول من زرعه هناك الشيخ جمال الدين ابن ابي الفخر مفتي عدن وبعد مئتي سنة زرعه الهولانديون في بتافيا في جزيرة ياوا وبعد ذلك زرع في الهند الشرقية وفي سنة ١٦٦٩ زرع في فرنسا وبعد سنتين زرعهُ الانكليز في بلادهم والفرنساويون في الهند الغربية ومنذ اربع قرون تقريبًا كان لا يستعمل للغلي الا قشر البن ولم يزل كذلك في بلاد اليمن وفي ارض الحجاز واما الان فلا يستعمل بسورية ومصر وبغيرها الا فصوص البن لا قشره. وشجرة البن انما تحمل اذا كان سنها من سنتين الى ٥ ويجنى منها مرتين في السنة نحو ٥ ارطال (٢٥٠٠ كرام) وتنتج

الثمر ٢٠ او ٤٠ سنة بالاوروبا . وجمال تلك الشجرة هو ان مرتي اجتنائها يكونان في الربيع والخريف ومع ذلك لم ينقطع طرحها بين هذين الزمنين بحيث تبقى مزينة في جميع الازمنة بالازهار الذكية الرائحة ومتجملة ايضاً بالثمار التي هي جوزية تنضج بعد التزهير باربعة اشهر وتجنى مع الاحتراس كلما نضجت بدون ان يؤذى ما يجاورها من الثمار الغير النضيجة

المطلب الثاني

في انواع البن

انواعهُ في المتجر كثيرة تختلف باختلاف البلاد التي تجنى فيها فاولاً بن مخا الذي ياتي من قسم اليمن وحبه صغير مصفر وغالبًا مستدير لان الحبة منهُ أحدى حبتين محويتين في جوزة لم يتم كمالها . وهذا النوع هو الاغلى ثمنًا والاقبل لانهُ يوجد فيهِ الطعم اللذيذ والعطرية اللطيفة . وثانيًا بن كيان وهو قليل بالمتجر ويظهر انهُ اقبل من غيره بعد بن مخا . وثالثًا بن بريون المستنبت هناك ويجنى هذا في جزيرة فرنسا وجزيرة مسقرينو وحبتهُ غليظة مصفرة واقل استدارة من بن مخا وعطريتهُ قوية ولا يشتبه عليك هذا بين ان ينبت طبيعة بهذه الجزيرة ويسمى هناك بن مارون وهو الذي سماهُ لمرك قوفيا مورسيانا وجوزتهُ مستطيلة منتهية قاعدتها بنقطة . والبزرة مستطيلة ايضاً تنتهي بنقطة وفي طرفها بعض انحناء قرني . وطعمها مر وفيهِ بعض تغثية . ورابعًا بن مرتنيك وحبتهُ متوسطة ولونها مخضر وهي مغطاة بغلال فضية تنفصل عنها بالتحميص والشق المستطيل واضح جدًا مفتوح والرائحة ظاهرة واضحة والطعم كطعم الحنطة

المطلب الثالث

في الاستعمال المدني للبن وتحضير القهوة وتحميص البن

منقوع القهوة اذا فعل جيدًا وحلي بالمناسب كان مشروبًا مقبولاً جدًا

لذيذ الطعم . ومتى دخل في المعدة سبب فيها حرارة لطيفة توصل لجميع
الجسم لذة وراحة وهو مهضم للغاية مقوٍّ للمعدة مثير للدورة مظهر للقوى العقلية
مساعد على التنفيس الجلدي والافراز سارّ مفرح للنفس منعش للروح
مخلق بالاحساسات الجميلة ملطف للاخلاق مهيج لقوى الجسم مفيد للطافة
والظرافة وهو عند المشرقيين كبلادنا مساعد على تفريح حواسها وطربها.
وهو مشروب الكتاب والمدارسين والمطالعين للكتب والمعلمين للعلوم
الادبية والصناعية والشعراء واهل الادب. فاذا استعمل في آخر الاكلات
الكبيرة كما هو الكمال لها عادة فانهُ يقوي الهضم ويعارض البخار النبيذي
ويمنع السكر وتوابعهُ . ويناسب بالاكثر سكان البلاد الرطبة والمغيمة
والمعتدلة وغير ذلك. ومنقوع البن يشاهد انهُ يضر بعض الناس وقد يرغب
بهِ اخرون لكونهِ يمنع عنهم النوم اقلهُ من ٦ ساعات الى ٨ بعد ازدراده عقب
الاكلات الخفيفة في الاشخاص الغير المعتادين عليهِ. وذكروا ان ذلك تحقق
عند رئيس دير ببلاد العرب حيث راى غنماً تتغذى من اوراق البن وثمره
فكانت تثب وتلعب اكثر من العادة فاعطى هذه القهوة لرهبان الدير لاجل
منع النوم عنهم وقيامهم بوظائف الخدم الديانية فكان الامر كذلك . وهذا
امر مشاهد عندنا حيث نرى اشخاصاً يستعملونها لسهولة ممارسة اشغالهم
العقلية بحيث لا يحصل لهم تعب من مزاحمة النوم فيلزم ان نتوافق ان البن
دواء ثمين في هذه الحالة لانهُ ينال منهُ انكشاف للتصورات ونورانية في
التعقلات وراحة تعين على سهولة الاشتغال وشوهد من العلماء واهل
الادب من العرب والاوروپيين من كان يستعمل هذا المشروب جملة
مرات في اليوم وقصدهم بذلك دوام قوة حافظتهم . ومع ذلك لم يحصل لهم
شيءٌ من العوارض التي زعمها بعض الناس مثل قولهم انها سم بطيء ومعظم
اهالي بلادنا بل كلهم يستعملون القهوة بدون سكر. واما الاوروپيون فزعموا
ان السكر يزوج عطريتها. وقال اطباؤنا من اراد شربها للنشاط ودفع الكسل

ودفع مضارها فليكثر من اكل الحلو ودهن الفستق انتهى. وهذه القهوة تناسب بالاكثر اصحاب الامزجة الليمفاوية والباردة والاشخاص البطيئة حركاتهم والسمان الخامدين الثقال الذهان الكسالى المعد الذين هضمهم عسر شاق وتكون اكثر تناسبًا للشيوخ وللرجال منها للنساء. وقد اعتاد معظم الناس بالاوربا ذكورًا واناثًا على التغذي في الصباح بالقهوة الممزوجة بالحليب ويفضلون هذا الغذاء على غيره ويستعملونهُ مع لقيمات من الخبز فيكون ذلك مقبول الطعم والرائحة سهل الاستمرا والانحدار وقد ينتج ذلك تليينًا لطيفًا ولا التفات لما ذكرهُ داود الانطاكي من مولفي العرب في تذكرتهِ مما يخالف ذلك حيث قال وقوم يشربونهُ اي البن بالحليب وهو خطأ يخشى منهُ البرص انتهى مع ان الاورو بيين المستعملين لذلك لا تجد فيهم احدًا مريضًا بالبرص واتهموا هذا النوع من القهوة بانهُ يسبب السيلان الابيض ويقلل فاعلية المنسوجات ويضعفها وغير ذلك وهذا غير اكيد ولا دليل عليهِ

وقال العلامة يوحنا ورنبات مشروب القهوة فائدتهُ عظيمة في تنبيه المجموع العصبي فاذا اكثر منهُ سبب الرعشة. وهو يزيد قوة النبض وسرعتهُ ويزيل حاسة التعب من الرياضة ويفيد سوية في البرد والحرّ. وقد اطنب الجميع في مدحهِ في تنبيه القوة العاقلة وازالة التعب بعد المجهود العقلي والعضلي بحيث ان الانسان يستطيع ان يجد عقلهُ بعد تناولهِ على درجة لا يستطيعها بدونهِ. ومدحوه جدًا في الصباح للعساكر ومدة اتعاب السفر وقال (هموند) كثيرًا ما راقبت العساكر يدخلون خيامهم بعد التعب الشديد وعلامات الكدر على وجوههم ثم اذا تناولوا القهوة زال كل ذلك وعادوا الى صفاهم الاعتيادي. غير انهُ من المعلوم ان الاكثار منهُ يسبب الارق في الليل وربما زاد كمية البول. كثيرًا ما يغش البن المسحوق في اوروبا بمواد اخرى وعلى الخصوص بالشكوري ويعرف ذلك بالمكرسكوب (تحضير

القهوة) واما تحضير القهوة من البن فعموماً يفعل ذلك بالنقع في الماء المغلي و بعض الناس بالغلي اي الطبخ غير ان هذا الغلي يصعد عطره اللطيف و يعطي للقهوة لوناً اسود ومرارة خلاف كونها اقل صفاء. وهناك اشخاص من عوام اوروبا يقلدون العرب والترك في تركهم في القهوة ثفل البن و يشربون من فوقهِ الجزء السائل وهناك امر يفعلهُ بعض الاوروبيين من اللازم تركه لكونهِ خطراً وهو ان يلقى في القهوة عند الغلي قطعة من النحاس لاجل صفائها وذكر (ديجنيت) الذي جاء مع الفرنساوية الى مصر سنة ١٢١٢ عربية ان ذلك يعمل ايضاً بمصر كذا نقل (ميره) مع انهُ غير صحيح وقال ايضاً ان العرب والترك قد يضعون احياناً في قهوتهم افيوناً مع ان ذلك ليس من عوائد اهل بلادنا وانما المولعون بازدراد الافيون يشربون بعد تعاطيهِ القهوة لاجل تخفيف اعراضهِ وهذا لا باس بهِ

المطلب الرابع
في تحميص البن

(تحميص البن) ان تحميص البن مكشوفًا على ما جرت بهِ العادة في هذه البلاد وغيرها ليس بحسن فانهُ يذهب بجانب كبير من لذة طعمها بتصاعد الزيت العطر منهُ عند تحميصهِ. وقد اخترع رجل انكليزي محمصة لامساك هذا الزيت وهي عبارة عن وعاء مسدود يحمص فيهِ البن وقمع يصعد بهِ الزيت العطر منهُ الى وعاء اخر فيهِ بن مدقوق بارد فيمتصهُ وقد وجدوا ان البن المدقوق الذّ طعماً من المطحون

واعلم ان بتحميص البن يغير طبيعتهُ بالكلية فكلما اثرت النار فيهِ حصل فيهِ اتحادات جديدة كيماوية فينتشر العطر و يظهر الطعم و يتصاعد دهن عطري يوصل عطريتهُ للبزر و يشاهد منهُ نقط على سطح البزر. قال (بوشرده) ولم يعلم الى الان بالتحقيق الجزء المولد لهُ من اجزاء البن فعلى راي بعضهم

هو الحمض البني وعلى راي اخرين هو المادة القرنية التي في البزر انتهى والحبة بالتحميص يزدوج حجمها وتفقد تقريبًا ربع وزنها . اما اذا اشتد حرقها فانها تفقد جزءًا من صفاتها الجليلة و يتغير معظمها بل كلها الى فحم وتكتسب مرارة قوية ودهنها الشياطي يعطيها حرافة كريهة فلاجل تحصيل المنافع المرادة من الحب يلزم ان يصل تحميصهُ الى ان يعطيه لونًا اشقر ومنقوع البن المحمص المسحوق الحاصل من (١٥ كرامًا و٦٣ سنتي كرام) من البن لاجل (٢٥٠ كرامًا) من الماء المغلي حيث يسمى ذلك طاسًا يكون لونهُ احمر مسمرًا قاتمًا اذا شوهد في مقابلة الضوء اما في نفس ضوء النهار الواضح فيكون اللون اصفر كصفرة الذهب وتكون عطريتهُ اذكى اذا حصلت العملية في اواني مغطاة فلاجل ضعف جميع صفات البن ما امكن يلزم ان يحمص و يطحن و ينقع حالاً و يستعمل حارًا لان عطريتهُ ولطافتهُ يفقدان اذا مضت مدة طويلة بعد غليهِ او طحن من مدة ايام و يلزم ان لا يكون البن قديمًا جدًّا لانهُ اذا مكث مدة طويلة يفقد جزءًا من صفاتهِ اللطيفة نعم بن الجزائر لا ينبغي استعمالهُ اذا كان جديدًا لمرارته بل ينتظر اقله سنة حتى يكون اقل زيتية لكن اذا طال اكثر من ذلك فانهُ يفقد صفاتهِ

المطلب الخامس

في صفات البن واجتنائهِ ومصارفهِ

البن الذي نستعملهُ انما هو بزر جوزة البن وحجم تلك الجوزة ولونها كالكرز الصغير ثم بالجفاف والحك يفصل الجزء اللعابي المحوي في القشرة اي الغلاف الخارج الذي هو صلب محيط بالبزر . و يسمى حينئذٍ بالبن ذي القشرة . والحبوب نفسها ايضًا بغلاف مخصوص بها نفسها وهو شبه مشيمة يسميها بعضهم ازهار البن ويعرى الحب عنهُ ايضًا ولكن يوجد له اتصال بالثنيات الباطنة للبزرة وحينئذٍ يسمى بالبن المقشور . و يقال ان تلك

الغلافات والقشور تخدم ببلاد العرب لتحضير قهوة السلطنة وهي كريهة كما قال موري. وعدد البزور في الجوزة اثنان وكل منهما على شكل نصف بيضاوي وفي وجه المسطح شق كبير. وقوام البزرة ومنظرها قرني وصلابتها واضحة وان كان فيها بعض لين. والبن الفج عديم الطعم تقريبًا قبل التحميص وكذا الرائحة وان استشعر الحس فيهِ ببعض رائحة اما بعد التحميص فيظهران ظهورًا واضحًا. ومنقوع البن الغير المحرق يكون ايضًا عديم الطعم ولونهُ مخضر واما ان كان النقع باردًا وطال نحو ٤٨ ساعة

(جناؤهُ) يثمر البن بعد سنتين من نبته ومتى اسودت قشور حبوبهِ حان جناه فان لم يجن حينئذٍ تناثرت. والعرب حين جمعها يفرشون تحت الشجرة حصرًا ويهزون الساق والاغصان فيتساقط الحب فينشرونهُ في الشمس حتى ييبس ثم يدرسونهُ و يعزلون القشور ويجففونهُ (مصارفه) قيل انهُ يصرف على شرب القهوة في اوروبا كل سنة نحو مئة وعشرين مليون رطل بن منها في جزائر بريطانيا نحو سبعة ملايين رطل وفي فرنسا ثلاثين مليون رطل وقس على ذلك الباقي

المطلب السادس
في تحليل البن الكيماوي

اشتغل بتحليل البن كثيرون فكانت نتيجة ذلك انهُ وجد فيهِ كما في سبيران بنين (قافئين) وكلوروجينات مزدوج للبوتاس والبنين ودهن طيار متجمد ومادة لعابية وشمع اسمر ودهن اصفر سائل ودهن شحمي صلب رائحتهُ كالكاو ومادة خلاصية وابوتيم وليجومين وحمض خاليص (جاليك) وفي بوشرده انهُ وجد فيهِ دهن طيار متجمد ولعاب وراتينج ودهن شحمي صلب رائحتهُ كالكاو ومادة خلاصية وابوتيم وزلال نباتي و بنين ومادة تنينية انتهى والجزء القرني للبن مركب من تجمدات خشبية والدهن الطيار للبن قليل

واليهِ تنسب رائحة البن الفج بل انكر بعضهم وجوده والدهن الاصفر الثابت يوجد بكثرة وفيهِ طعم البن الاخضر ورائحتهُ ويحتوي البن منهُ على ثمن وزنهِ تقريبًا وهو مركب من اولهين و بلمين مع آثار من مركب كبريتي ودهن طيار ورائنيج البن يظهران فيهِ خواص الكلور وقيل والمادة الخلاصية للبن تحتوي على شبه مادة تنينية يرسب منها راسب اخضر باملاح بروتوكسيد الحديد او بيروكسيد الحديد ويتجهز منها املاح النحاس راسب بسير جدًا يعسر الاحساس بهِ ولكن اذا اضيف اليها قلوي حصل فيها راسب اتحادي لونهُ اخضر جميل وقد يحصل تغير في جزء من المادة الخلاصية للقهوة فيقوم من ذلك ابوتيم غير قابل للاذابة في الماء والبنين (قافئين) قال (سو بيران) يوجد في البن جزء منهُ في حالة خالصة وجزء منهُ في حالة اتحاد اي ملح مزدوج مع البوتاس ومع حمض مخصوص سماه (بيان) بالحمض كلورجينيك فكلورجينات البوتاس . والبنين يتبلور فاذا كان جافًا في ١٠٠ فوق الصفر صار شديد المرونة من ادنى حك و يتحلل تركيبهُ في ١٨٥ فوق الصفر و يكاد لا يقبل الاذابة في الكحول الخالي من الماء و يذوب احسن من ذلك في الكحول المائي الكثير الامتداد بالماء والماء يذيب منهُ مقدارًا كبيرًا واذا عرض محلولهُ المائي للهواء فانهُ يتلون الى الصفرة ثم الى السمرة المخضرة فاذا ازيد على المحلول نوشادر فان تحليل التركيب يحصل من تاثير الماء فيصير السائل اصفر ثم اخضر مزرقًا ثم بعد ٢٤ ساعة يصير اسمر ومن تحليل تركيبهِ يكون البنين خالصًا. واما الحمض كلورجينيك فانهُ يتحول الى حمض اسمر يبقى متحدًا مع البوتاس انتهى . وقال (بوشرده) البنين هو احد القواعد المهمة القريبة في البن واستكشفهُ (رنج) ثم درسهُ جيدًا (ارو يكيت) و يتبلور الى ابر بيض حريرية قليلة المرارة متعادلة اي ليست حمضية ولا قلوية و يفقد تقريبًا ٨ اجزاء من الماء في حرارة ١٠٠ و يفقد مع ذلك لمعانه وقابليته للانثناء و يميع بسهولة و يتحول الى سائل

شفاف ثم يتصاعد بدون أن يبقى فضلة . والماء البارد يذيب منهُ ٥٠/١ من وزنهِ . والماء المغلي يذيب منهُ اكثر من ذلك بحيث انّ السائل يصير بالتبريد كتلة بلورية . وقابلية ذوبانهِ في الكحول الخالي من الماء ضعيفة . اما اذا كان ممدودًا بمثل ٤/١ او ٢/١ وزنهُ من الماء فان اذابة الجوهر فيهِ تكون اعظم . والاتير وزيت التربنتينا يذيبان بالعسر آثارًا منهُ . والحوامض والقلويات تساعد على ذوبانهِ المائي ولكن لا يظهر انها تتحد بهِ ولا يحصل منها فيهِ تغيير بل اكد (بغاف) ان الحمض الاوزتي والمغلي لا يتسلط عليهِ ولا يحصل فيهِ راسب بمنقوع العفص ولا باملاح النحاس ولا بخلات الرصاص المتعادل او القاعدي

المطلب السابع
في استحضار البنين

البنين هو بلورات حريرية منشورية . كيفية استحضاره ان يغلي البن مرارًا بعد تحميصهِ وسحقهِ ثم تجمع مياه الغلي ويصب في مجموعها خلات الرصاص ثم يرشح وينفذ في المترشح غاز الكبريت ايدريك لاجل ترسيب ما زاد فيهِ من الخلات ثم يرشح ثانيًا ويركز المترشح بالتسخين فيتبلور البنين بالبرودة لكن يلزم تبلوره ثانيًا لاجل انقائهِ فيكون جوهرًا مبلورًا بلورات ابرية حريرية المنظر خفيفة المرار اذا سخنت حتى وصلت الى مئة درجة + . فقدت من كل مئة جزء ٨ اجزاء من الماء فبذلك تفقد البلورات لمعانها ومرونتها وان سخن البنين ذاب بسهولة ثم تسامى ولا يذوب الجزء منهُ الا في مثل وزنهِ ٥٠ مرة من الماء البارد ويذوب اكثر من ذلك في الماء المغلي ثم يتبلور بالبرودة . وهذا الجوهر قليل الذوبان في الكحول المركز جدًّا وكثيره في المخفف بمثل ربع وزنه او ثلثه من الماء . ولا يذوب منهُ في الايتير ولا في روح الترمنتينا الا شيء يسير جدًّا وهو مركب من ٨ (٤٩

جزءًا من الكربون و٨ (٢٨ من الازوت و١ و٥ من الايدروجين و٢و١٦ من الاوكسجين وزيادة على ذلك جوهر فرد من الماء فاذا اخذ ٥٠٠ كرام من انواع البن المختلفة فانها تجهز من البنين مقادير مختلفة . فمن بن مرتنيك يتجهز ٧٩ (١ كرام ومن بن اسكندرية ٢٦ و١ ومن بن جاوة ٢٦ و١ ومن بن كيان ٠و١ ومن بن سنند ومنج ٨٥و٠ والحمض البني (اسيد قافئيك) ظنه بعضهم حمضًا عفصيًا و بعضهم حمضًا كنيكيًا والذي عرف صفاتهُ (بغاف) فاذا اذيب في الكحول وترك المحلول للتجخير الذاتي فان الحمض ينفصل الى صفائح سمر لا تمنع نفوذ الضوء واذا حلل تركيبه بالتقطير الجاف انتشرت منهُ الرائحة العطرية للبن المحمص ويوجد هذا الحمض في الراسب الذي يكونهُ خلات الرصاص في مطبوخ البن فيحلل تركيب هذا الراسب بالايدروجين الكبريتي ثم يرشح ويبخر السائل حتى يكون في قوام الشراب ثم يخلط مع مقدار مساوٍ لهُ من الكحول النقي فيتكون حينئذٍ راسب ابيض خفيف فيعالج بالماء المغلي الذي يذيب الحمض البني وذلك الحمض مركب من ١ (٢٩ من الكربون و٩ و٦ من الايدروجين و٦٤ من الاوكسيجين . والمادة التنينيه في البن من نوع المادة التنينية التي تكون الاملاح الحديدية بالخضرة ولم يستخرج (بغاف) من ١٥٠٠ كرام من البن الا ٣٠ كرام من تلك المادة

المطلب الثامن

في تاثير القهوة والسكر في المعدة والهضم

قال الموسيو ليفان طالما يزعم العامة ان القهوة من المواد التي تعين على الهضم وتعجله وقد وجدت بالامتحان ان الامر عكس ما يزعمون وذلك اني سقيت كلبًا ٣٠ كرامًا من القهوة في ١٥٠ كرامًا من الماء وقتلتهُ بعد خمس ساعات ونصف من شربهِ لها فوجدت معدتهُ ضعيفة مصفرة

اللون وغشاءها المخاطي فاقدًا الدم واوعية اغشيتها الخارجية كلها متقلصة وبالاجمال كان منظر الجهاز الهضمي كلهُ اينيميًا . فكيف يقتنع الكثيرون من المعتادين على شرب القهوة انها تعين على الهضم حال كونها تسبب اينيميا الغشاء المخاطي واحتقان الدم الوعائي عوضًا عن اسراعهِ وتوقف افراز العاصرة المعدية. فان اكلةً واحدةً ثقيلةً تنتج في الضعيفي الهضم انزعاجًا في القوى العقلية واضطرابًا في الفكر وهكذا تفعل القهوة كما تبين من التجارب التي جربت بالمادة الجبنية المعروفة بالكاسين. اذا شربت القهوة بعد امتلاء المعدة فهي من اعظم اسباب الديسپپسيا لانهُ حالاً تجدد اينيميا الغشاء المخاطي وحينئذٍ يحصل الاحتقان الدموي الذي يسبب الديسپپسيا . اما السكر فهو من العناصر التي تعين على الهضم خلافًا لظن بعض الاطباء ولا يجب ان يغفل عنهُ في علاج الديسپپسيا . فانهُ قد ظهر بالامتحان ان هضم اللحم يتم باكثر سرعة اذا اضيف اليهِ قليل من السكر. هذا والقهوة تفعل فعلين احدهما موضعي بسبب التنين الذي تتضمنهُ والآخر عام بتهييجها الجهاز العصبي والعضلي معًا وهي تبطئ الهضم ولكن لها نتيجة واحدة حسنة وهي انها تزيل الفتور الذي يحصل بعد الاكل ويمكن ان تقاوم اضرارها في وظيفة الهضم بتحليتها بالسكر لكي تتوازن نتائجها في الغشاء المخاطي اذ ما يفسده الضرر الواحد يصلحهُ الاخر فان تحلية القهوة بالسكر لا تفيد تحسين الطعم فقط بل الاعانة على الهضم ايضًا . وقال بعضهم الاراء مختلفة في فعل القهوة بالهضم فمن الباحثين من يقول انها مفيدة ومنهم انها مضرة . وقد امتحن مسيو ليون الامتحان الاتي فتبين لهُ منهُ انها مضرة بالهضم وذلك انهُ مزج ثلاثين كرامًا من القهوة بمئة وخمسين كرامًا من الماء وسقاها لكلب ثم امات الكلب بعد ثلاث ساعات وشقهُ فوجد غشاء معدتهِ المخاطي اصفر خاليًا من الدم والاوعية الدموية في ظاهر المعدة وباطنها منقبضة . ووجد في المعدة ١٤٥ كرامًا من مزيج القهوة غير منهضمة . وقد قلَّ هضم المعدة

بسبب انقباض الاوعية الدموية وقلة الدم في الغشاء المخاطي الذي منع افراز العصارة المعدية فاذا كان هذا فعل القهوة في المعدة ففعلها في الراس خلاف ذلك لانها تزيد ورود الدم اليهِ . اما فعل السكر فتبين من الامتحان الاتي أُطعم كلب ثمانين قمحة من السكر مع مئتي قمحة من طعام اخر و بعد ست ساعات قتل وشقت معدتهُ فوجد غشاؤُها المخاطي احمر مملوءًا بالدم ولم يوجد فيها الاَّ قليل من الطعام . ولو اطعم هذا الكلب ٢٠٠ قمحة من الطعام بلا سكر وشقت معدتهُ بعد ست ساعات اوجد فيها نحو مئة قمحة من الطعام غير منهضمة فالسكر يعين الهضم بحسب هذا الامتحان والقهوة تضعفهُ

المطلب التاسع

في الاستعمال الدوائي للبن

اهالي البلاد التي استنبت فيها البن اليمني يستعملونهُ فيها استعمالاً علاجيًا لكثير من الامراض والانخرامات في الصحة وكذا يستعملهُ الاوروپيون المقيمون بتلك البلاد فيكون عندهم دواء منزليًا مستعملاً كل يوم . اما بالاوروپا فلا يستعمل بوصف كونهِ دواء ولكن ربما كان من الغلط تركهُ بالكلية من مبحث العلاج حيث انهُ منبه مخي معدي يمكن ان يوجد لهُ محال في الاستعمال ففي انواع الصداع يستعمل البن منقوعًا مائيًا محلى بالسكر او غير محلى فيزيلهُ في بعض الاحيان سريعًا نعم كثيرًا ما يضطر لاستدامة استعمالهِ لاجل الوصول لتلك الغاية . و ينفع ايضًا هذا المنقوع في الشقيقة اذا كانت خفيفة غير بنيية اي ناشئة من البنية حيث تسمى بذلك شقيقة مستعصية طويلة المدة كثيرة الحصول لبعض الاشخاص ولبعض العائلات فقد ذكر في جرنال اوفلند مشاهد شقيقة شفيت بمطبوخ البن الفج في سنة ١٨٢٦ عيسوية على يد (رودلفي) فاستعمل المريض مدة شهرين مطبوخ نصف اوقية (١٥ كرامًا و٦٣ سنتي كرام) من البن الفج

الذي جفف في محل دفيء ثم سحق وصب عليهِ ٤ اواق (١٢٥ كراماً) من الماء المغلي فبعد ٨ ايام صارت النوب اندر واقل شدة حتى شفيت بالكلية. والخاصة التي يؤثر بها البن في المخ هي كونه منبهاً محرضاً لقوة عقلية كثيرة الظهور فلذا يكرر اعطاء منقوعه في الافات المنومة وفي خمود الاحساسات وضعف وظائفها . وكذا يستعمل كذلك للمحزونين المصابين بالمالنخوليا والايبوخندريا ونحو ذلك في غير اوقات الاكل جملة مرات في اليوم مع نجاح عظيم ويستعمل البن في الحميات الدائمة كدواء مقوٍ وقتي اذا كانت طبيعتها ضعيفة او غير منتظمة وهذا اكثر الاستعمال . ونجاحهُ في الحميات المتقطعة آكد مما في الدائمة ولذا اعطاهُ (جرنديل) لثمانين مريضاً في كيلينك مارستانات ببلاد الروسيا فشفي جميعهم الا سبعة منهم واختار ان يستعمل على التعاقب المسحوق بمقدار كرام والمطبوخ بمقدار اوقية (٣١ كراماً و ٢٥ سنتي كرام) في ١٨ اوقية (٥٦٢ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) من الماء حتى ترجع الى ٦ اواق (١٨٧ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) وظن ايضاً ان البن الفج فيهِ خاصة مضادة الحمى اكثر وجهز في اوان من حديد خلاصة منهُ اعطاها كدواء مقوٍ بكيفية اعطاء الكينا ونيل شفاء حمى مزدوجة التثليث باستعمال ٢ اوقيتين (٦٢ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) من البن الفج يؤخذ منهُ كرام في كل ٣ ساعات ولكن رجع الداء مرات كثيرة وما شفي شفاء تاماً الا بالكينا . وشوهد استعمالهُ مع المنفعة مجتمعاً مع الافيون في حالة حمى متقطعة مسبتة خبيثة ونقل بعض الاطباء ان المصريين يستعملونهُ مدراً للطمث وقال بعضهم لا نعلم الان احداً يستعملهُ لذلك . واتفق ان البن اوقف اسهالات مستعصية كما ينفع ايضاً في الاسهالات المصلية المحفوظة بضعف الاغشية . وكذا في النحول الناشيء عن ضعف المعدة وذلك لما فيهِ من خاصة التقوية والتنبيه وقال (ميره) شاهدنا امراة كانت موضوعة لنوب استيرية فازالها البن فلما

قطعت استعالهُ رجع الداء ثانيًا · ومدحوا البن في الربو الذاتي الذي نوبهُ دورية ليلية فيعطي منقوعًا ·منقوع البن يصنع باخذ مقدار من البن المحمص من ٣٠ كرامًا الى ١٠٠ كرام لاجل ٥٠٠ كرام من الماء المغلي وشرابهُ يستعمل بمقدار من ٢٠ كرامًا الى ١٠٠ كرام واما البن الغير المحمص فمنقوعه ومطبوخه يصنعان باخذ مقدار منهُ من ٢٠ الى ٦٠ كرامًا لاجل ٥٠٠ كرام من الماء ·ومسحوقهُ يؤخذ من كرام الى كرامين في كل ساعة تعمل حبوبًا او بلوعًا او تعلق في قليل من الماء ·البن الجيد المحمص قريبًا بدون سكر ولا ثفل ويكرر ذلك في كل نصف ساعة حتى يحصل التخفيف حتى ان الطبيب (فلوايير) الذي كتب رسالة في الربو الذي كان مكدرًا بهِ مدة خمسين سنة استعملهُ بكثرة في آخر حياتهِ وحصل لهُ من ذلك تخفيف كبير ومدح بعضهم بخار البن المحمص علاجًا للرمد المزمن مع غسل الاعين ايضًا بمطبوخ البن الفج وبريءَ بذلك كثير من المرضى وكان مع واحد منهم ابتداء غمامة على القرنية فزالت بما ذكر . وظن كثير من الاطباء والكيماويين بمقتضى ماعلم من القواعد المركبة للبن انهُ قد ينفع في بعض تسممات واخذوا من خاصة قطعة فعل السكر الحاصل من السوائل الكحولية انهُ يستعمل لمقاومة فعل الافيون اي لمقاومة النعاس والاعراض العصبية · و يظهر كما ذكر (اورفيلا) انهُ وان لم يحلل تركيب الافيون في المعدة يقلل عوارضه بل يقطعها اذا كان استعمالهُ قريبًا لتعاطي الافيون · و بالجملة اشتهر استعمالهُ في التسمم بالافيون و بالفطر وغيره من السموم المخدرة اذا كان هناك سبات وكذا في التسمم بالحمض ادروسيانيك لكن قال (اورفيلا) لم ينفع في هذا الحمض وهو لا يناسب الدمويين ولا الصفراويين ولا العصبيين والنحاف ونحو ذلك ويكون مضادًا للدلالة في الآفات التهيجية والالتهابية كغيره من الجواهر المنبهة . قال (ميره) ونحن نرى انهُ اهل لازالة الميل الى (السكتة) لا لازالة السكتة نفسها لانهُ يقوي المخ

و يمنع الاستعداد الدموي الذي يتضح من نواتر الدورة المخية فيبعدهُ بوصف كونهِ هاضمًا جيدًا لان التلبك في وظائف المعدة هو احد الاسباب الكثيرة لهذا الداء ومما اتهموا بهِ البن في البلاد المشرقية كونهُ يسبب العقم ولا اصل لذلك لانا لا نرى الهولنديين الذين يستعملونهُ بمقدار كبير اقل تناسلاً من غيرهم من الاوربيين . وذكروا نفعهُ في النقرس لكن قال (ميره) قد راينا في انفسنا انهُ يوقظ الم النقرس فيلزم تركهُ لمن معهُ ذلك الداء كغيره من الآفات التي يصحبها ظاهرات تهيج او التهاب ثم انهم اجتهدوا في وجدان بداله فلم يصلوا لذلك ونهايته انهم قلدوا الجزء الفحمي من البن حيث انهُ واحد في جميع الاجسام النباتية المحرقة وقل ان يوجد في غيره العطر اللذيذ والطعم الغريب للبن كجذر الشكوريا و بزور مشيشة البن المسماة ايريس فسود وأقوروس و بزور شرابة الراعي المسماة اكيفوليوم و بزور هلينطوس أنووُوم و بزور العنب والشعير والشيلم والذرة وغير ذلك من جواهر كثيرة

المطلب العاشر

في الاستعمال الدوائي للبنين (قوفيئين)

قال الدكتور الماهر جورج بوست قد يحقن بالبنين تحت الجلد لشفاء النقراجيا ولمضادة التسميم بالافيون (ويحضر للحقن بتذويب جزء منهُ في ٥ اجزاء من كل من الكحول والماء المقطر والجراب . ٢منماً تكرّر اذا لزم) وقال الدكتور حبيب شحلاوي عالجت امرأة مصابة بعلة الصداع المستعصي (الميكرانيا) من مضي اربع سنوات في البنين (خذ بنين درهم وكبريتات الكينا ٤٠ قمحة وفليريانات الزنك ٣٠ قمحة وخلاصة البنج ١٠ قمحات وخلاصة الثاليريانا ١٢٠ قمحة امزج تعمل ثمانين حبة يوخذ عدد ٦ حبات كل يوم ايضًا هذه تستعمل مع الاولى خذ بروميد البوتاسيوم ٤ دراهم

هيدرات الكلورال ٢ درهمين شراب قشر البرتقال ١٢ درهم يوخذ ملعقة صغيرة ثلاث مرات كل يوم)فشفيت وقال الدكتور شبلي شميل البنبن (قهوئين) مدرّ للبول ونافع جداً في امراض القلب حيث لا يمكن استعمال الديجيتا ل و يستعمل اما مذوباً في الماء او يعطى على صورة حبوب او يحقن تحت الجلد وجرعتهُ من ٢٥ الى خمسين سنتيكراماً وفي النادر اكثر من ذلك وهذه وصفة جيدة لاستعمالهِ حقناً تحت الجلد خذ ماء مقطر ٢ كرامات بنزوات الصودا ١ كرام بنين (قهوئين) ١ كرام كل سنتيكرام مكعب من هذا السائل يحتوي ٢٥ سنتي كراماً من البنين

الفصل الخامس

في الشاي وصفاتهِ واجتنائهِ وتحضيره وصفاتهِ الطبيعية واصناف الاخضر والاسود وتحليلهِ وخواصهِ الكيماوية والشائين واستعمال الشاي المدني والطبي واستعمال الشائين

المطلب الاول

في الشاي

الشاي يسمى بالافرنجية تيه وهو كثير الذكور احادى الاناث واسمهُ آت من لغة الصين حيث يسمونهُ بجملة اسماء مثل نا وتياوتين واليابونيون يسمونهُ تسجا او غير ذلك وهذا الجنس يشتمل على نوعين او ٣ اصلها من الصين وقوشنشين وهي شجيرات اوراقها متتالية جلدية خالية من الاذينات والازهار بيض كبيرة ابطية وأحد هذه الانواع يستحق مزيد الاعتبار حيث انهُ هو الذي يتكون منهُ بحصر ما يسمى بالشاي الصيني ويحضر منهُ المنقوع المستعمل عموماً . وهذا النبات ينبت بالصين واليابونيا وقوشنشين وعموماً في شرق الآسيا واستنبت بكثرة في تلك الاماكن

لكثرة استعمال اوراقهِ بعد ان تكابد تحضيرًا مخصوصًا والعامة تسمي تلك
الاوراق شاي كالشجر نفسهِ وقال بعضهم شاع انهم وجدوا قرب طرابزون نوعًا
جديدًا من شجرة الشاي كالشاي الذي ينبت في بلاد الصين وان الفلاحين
يقطفون اوراقها ويجففونها و يرسلون مقادير عظيمة منها الى بلاد العجم حيث
تعتبر اعتبارًا زائدًا وقال بعضهم اكتشف احد قناصل الانكليز في
الصين ان في حدود الصين الغربية نوعين من الشاي احدهما حلو
الطعم و يزرعهُ الرهبان في احادير جبل اومي والاخر طعمهُ كالزبدة
و ينبت بريًّا على ارتفاع ٦٠٠٠ قدم فوق سطح البحر فما فوق و يبلغ
ارتفاع شجرته ١٥ قدمًا وثخنها ٤ عقد وتستعمل كلها ما عدا جذرها وقال
الدكتور جورج پوست لقد كثر القال والقيل بخصوص نبات الشاي في
سوريا فزعم البعض انهُ ينبت غريزيًا فيها الا ان ذلك غير صحيح اذ
يرجح ان وطنهُ كوريا وهي بلاد واقعة الى الشمال الشرقي من مملكة الصين
وقد انتقل الى الصين و يابان حيث كثر زرعه ونجح نجاحًا عظيمًا وصار
ورقهُ المجفف عمدة تجارة بلاد الصين ومنقوع ورقه اكثر استعمالاً من جميع
المشاريب غير الالكحولية في العالم . اما النبات السوري المقول عنهُ انهُ
الشاي فهو نوعان احدهما (اللاذنم الوبري) وهو المسمى في لغة العامة
الغبرة وهو كثير الوجود وازهاره تشبه ازهار الورد البري الاحمر واوراقهُ
مغضنة اهليلجية او بيضية مقلوبة مستطيلة . قيل ان منقوعهُ منبه للاعصاب
كمنقوع الشاي . واما النوع الثاني فهو الستاخس الاكريتي وهو ايضًا
كثير الوجود في جبال لبنان الشرقية والغربية وفي فلسطين وهو من
الرتبة الشفوية وربما يكون منقوعه منبهًا للغشاء المخاطي المعدي لما في
تلك الرتبة من الزيت العطر الطيار المنبه

المطلب الثاني

في صفات الشاي

هو شجيرة اذا تركت ونفسها جاز ان ترتفع من ٢٥ قدماً الى ٣٠ ولكنها في حال الزراعة والفلاحة يندر ان تزيد على ٥ او ٦ أقدام وتحمل اوراقاً متتالية قصيرة الذنيب عديمة الزغب بيضاوية مستطيلة منتهية قمتها بطرف دقيق وطولها تقريباً من قيراطين الى ٣ وعرضها قيراط وهي خشنة جلدية مسننة قليلاً تسنيناً منشارياً في جوانبها وفيها بعض لمعان ولونها اخضر قاتم واوراق الاغصان الجديدة الصغيرة السن طرية وزغبية قليلاً والازهار بيض ابطية متراكبة على بعضها وعددها من ٢ الى ٤ في آباط الاوراق وهي محمولة على حوامل عديمة الزغب ثخينة القمة طولها من ٤ خطوط الى ٥ والكأس قصير جداً ذو خمسة اقسام مستديرة منفرجة الزاوية وتغطي بعضها بجوانبها وذلك الكاس مستدام والتويج اكبر من الكاس ومكون من ٥ اهداب او ٦ او عدد كثير وهي غير متساوية ومستديرة ومقعرة جداً وكثيراً ما تكون مقورة من قمتها ومنفرشة والذكور عديدة جداً تبلغ نحو ١٠٠ وهي اقصر من التويج وتنضم وتتقارب نحو مركز الزهرة وتندغم حول قاعدة المبيض والاعساب مخروطية دقيقة بيض والحشفات مستديرة مزدوجة المسكن والمبيض مستدير كانهُ ذو ٣ جوانب وسائب وقاعدتهُ متسعة ومرصع بوبر خشن قائم وهو ثلاثي المسكن ويحتوي كل مسكن على بذرتين مرتبطتين بالمحور المركزي والمهبل بسيط في نصفه السفلي وثلاثي الاجزاء من الاعلى وعديم الزغب وكل من اقسامهِ منتهٍ بفرج يعسر تمييزه . والثمر كم في حجم البندق ذو ٣ مخازن واحياناً ذو مخزنين بل مخزن واحد يحتوي على بزرة ونادراً على بزرتين و ينفتح بشق يحصل في جزئهِ العلوي

المطلب الثالث

في اجتناء الشاي

يجني الورق من سن ٣ سنين الى ٧ سنين و يقلم جذع الشجيرة لاجل ان ينتج الورق بعد ذلك بكثرة واول اجتناء يكون في شهر اذار عند ما تنمو الاوراق وقبل ان يتم كمالها وقد يجتني الشخص في اليوم من ١٠ ارطال (٥٠٠,٠٠ كرام) الى ١٥ رطل (٧٥٠٠ كرام) وان التزم ان يجتنى ورقة ورقة والاجتناء الثاني يكون بعد ذلك بشهر عند ما يتم ظهور اغلب الاوراق فحينئذٍ يختار من الاوراق ما يكون ارطب واجود حفظًا واحيانًا ارق الاوراق والطفها ويخلط مع اوراق الاجتناء الاول ثم يفعل اجتناء ثالث نحو شهر حزيران (جوين) ولكن لا يجتنى الا الاوراق التي يحصل منها الشاي الغليظ المخصوص بالعوام و بعض الزراع انما يجني جنيتين معادلتين للجني الثاني والثالث اللذين ذكرناها

المطلب الرابع

في تحضير الشاي

توجد عمارات مصنوعة في تلك البلاد لتحضير تلك الاوراق و بها افران يحمل كل منها تنورًا من حديد فاولاً تغمس الاوراق المجنية نحو نصف دقيقة في الماء المغلي ثم تخرج وتترك لتنقط وتجف ثم تلف بالاصابع ورقة ورقة وتلقى في التنور المسخن مع برمها برمًا شديدًا باليدين حتى يحكم بان جفافها كافٍ ثم توخذ منهُ وتوضع على حصير وتلف من جديد حينما تكون حارة وتعطى لعملة تعرضها للشمس لتساعد على تبريدها الذي سرعتهُ تحقق للاوراق التفافًا مستدامًا . والاشخاص المخصوصون بهذا العمل السريع المتكرر احيانًا في الورقة الواحدة تكون ايديهم ملوثة بعصارتها التي قد تكون رائحتها كريهة . فما كان من الشاي جيد الالتفاف والجفاف كان

مختارًا فيوضع مكردسًا في صناديق او علب يحفظ فيها نحو شهرين ثم يخرج منها لاتمام تجفيفهِ في محل دفيء لتزول منهُ جميع رطوبتهِ فحينئذٍ يكون اهلاً للاستعمال او للارسال في المتجر بعد وضعهِ في صناديق مبطنة باوراق الرصاص ومحاطة باوراق عريضة من نباتات تلك البلاد بعد ان يعطر احيانًا بازهار النبات المسمى عندهم لان — هوا آ ويسميهِ (لينوس) اوليا فرجرنس و بازهار النبات الذي سماهُ (لينوس) فميليا سيزنكا والذي سماه ايضًا منغوليا الولان وزيت جالوجا او يقال غا لوغا ونقل (ميره) عن (ريشار) في مبحث الشاي من قاموسهِ في التاريخ الطبيعي انهُ يمكن ان يكون شاي الصين معطرًا من الورد الشائي الذي هو صنف من ورد بنقالة. وهذا ليس قريبًا للعقل لان هذا الورد رائحتهُ وقتية لا تدوم الا زمنًا يسيرًا وتزول بالتجفيف كما يؤكد ذلك في بساتيننا حيث يوجد فيها الان هذا الورد بكثرة فالشاي في الحالة الطبيعية عديم الرائحة وغمسهُ في الماء يخليهِ من حرافتهِ الاعتيادية كما يفعل ذلك تحميصهُ

وقال بعضهم الشاي نوعان اسود واخضر وكلاهما يستحضران من صغار الورق وانما الفرق بينهما كيفية الاستحضار . فالاسود يستحضر بجمع الاوراق الصغيرة ونشرها في الهواء حتى يتصاعد عنها جانب من مائها ثم توضع في طبق من حديد على نار خفيفة نحو خمس دقائق فيجف جانب كبير من مائها ثم تنقل الى مصفاة وتفتل بكف اليد حتى تتجعد وتصير في الشكل المعهود. و بعد ذلك تنشر على شعريات وتعرض للهواء في مكان ظليل يومين او ثلاثة ثم توضع ثانية في طبق كبير وتجفف على نار معتدلة محركة حركةً دائمة لكيلا تحترق . واما الاخضر فيستحضر باحماء الاوراق على نار الحطب بعيد جمعها ثم تفتل بالايدي كما تقدم و بعده تجفف بسرعة وهو احدُّ من الاسود وازكى طعمًا واما الاسود فاحلى منهُ

واكثر ما يستعمل الشاي في اوروبا واميركا مصبوغًا بصباغ .

والصينيون يعطرونهُ احيانًا ببعض العطور وهم يغشونهُ كثيرًا وكذلك الانكليز فان لهم في جوار لندن معامل لخلطهِ باوراق الشاي التي استعملت وفقدت خواصها

المطلب الخامس

في صفات الشاي الطبيعية

الشاي الجيد الصفات يلزم كونه جديدًا نقيًا متساويًا ليس عليهِ غبار وثقيلاً وتشم منهُ رائحة البنفسج وليس فيهِ حرافة ولا رائحة قوية وسيما اذا كان جيد الجفاف وتقسم اصناف الشاي الموجودة بالمتجر الى قسمين كبيرين محضرين في الصين شاي اخضر وشاي اسود وكل منهما لهُ اصناف والاصناف السود محضرة من اوراق الجنى الاخير وعرضت الى بخار الماء المغلي قبل التحميص وهي اكثر خلوًّا من قواعدها الحريفة الرخمة واقل تهييجًا وغير ذلك واقبل عند اهالي البلاد الشمالية. واصناف الشاي الاخضر على العكس من تلك الصفات وتتميز بلونها الاخضر الواضح الذي يظهر انهُ ناشيء من بلوغ الاوراق الى تمام نضجها وهي عمومًا ارخص ثمنًا مع انهُ يستعمل مقدار كبير بفرانسا وانكليترة وغيرهما ومن اللازم ان نذكر الاصناف الرئيسة لكل من هذين القسمين كما في ميره وغيره

المطلب السادس

في اصناف الشاي الاخضر

الاول (شاي هايِسْونكين) وهو من الاصناف الجيدة الكثيرة الاستعمال بفرانسا ولونهُ اخضر مزرق او مسود واوراقهُ كبيرة ملتوية في جهة طولها ورائحتهُ مقبولة وطعمهُ قابض كذا في القاموس الطبيعي وقال (ميره) اوراقهُ غير متساوية في اللون ورديئة الالتفاف ورائحتها قوية لكن غير ذكية قال (جيبور) فاذا نقع هذا الصنف في الماء نمت الاوراق وصار طولها من

قيراط الى قيراطين وعرضها من ٦ خطوط الى ٩ واشتدت خضرتها.
والسائل يكون اصفر شفافًا وطعمهُ مرّ يحمر صبغة التورنسول ولا يرسب
راسبًا من نترات الباريت ولا من اوكسلات النوشادر ويتكون فيهِ من
نترات الرصاص راسب مبيض ومن نترات الفضة راسب اسود او ابيض
ثم يتحول الى اسود بتقسيم الفضة ويحول كذلك محلول الذهب ومحلول
اول نترات الزئبق وذلك يدل على انهُ يوجد في هذا الشاي قاعدة لها
شره للاوكسيجين. والثاني (شاي سنجلو) وهو اقل اعتبارًا من السابق
واوراقهُ كبيرة رديئة الالتفاف ولونها اخضر سنجابي مخلوط بصفرة وغبار
ومنقوعه مصفر وبهذا يتميز عن السنجلو الكاذب الذي هو مخضر. والثالث
(شاي هايسوين) وهذا ادق انواع الشاي الاخضر واوراقهُ جيدة الالتفاف
كبيرة ولونها اخضر سنجابي وهي كاملة بدون غبار ورائحتها ذكية ويلزم ان
تكون ثقيلة. الرابع (الشاي اللؤلؤي) وليس هذا الا الاوراق الصغيرة لشاي
هايسوين واسمهُ ماخوذ من شكلهِ الذي يقرب لان يكون مستديرًا فاوراقهُ
اكثر التفافًا على نفسها بحيث يقرب شكلها للكرية وهي اصغر سنًا وارق من
شاي هايسوين ولذا كانت رائحتها اكثر قبولاً ولونها اخضر واكثر سمرة
وشكلها المستديرآت من كون الاوراق بعد التفافها في اتجاه طولها تثني على
نفسها في اتجاه عرضها فتختلف عن الشاي السابق بشكلها المتراكم على نفسهِ
كانها مستديرة وبلونها الاكثر سمرة ومع ذلك فيهِ سنجابية. فاذا نقع هذا
الشاي في الماء كان نفوذ الماء فيهِ ونموه اعسر. واذا نمت اوراقهُ في الماء
كانت شبيهة باوراق هايسوين الا انها تكون اصغر منها. ومنقوعها يكون
فيهِ بعض قتامة وتكدر والخواص في الجميع واحدة. والخامس (الشاي
البارودي) وهو ينقى ورقة ورقة من شاي هايسوين والشاي اللؤلوي.
واوراقهُ صغيرة ملتفة الى حبات صغيرة بحيث تشبه حبوب البارود في
الغلظ. وهذا الصنف رائحتهُ لطيفة كطعمه ايضًا فهو مقبول جدًا يرغب فيهِ

بثمن غال وهو وان كانت حباتهُ صغيرة الا ان الاوراق الاتي منها اكبر وتشبه اوراق شاي هايسوين ولكنهم يقطعونها بالعرض قبل الالتفاف الى ٣ قطع او ٤ وذلك هو السبب الوحيد في صغر حباتهِ ومنقوعه يشبه بالكلية منقوع الشاي اللؤلؤي . والسادس (شاي طيبولان) وهذا الشاي يشبه بالكلية في الصفات الطبيعية وخواص منقوعه شاي هايسوين وانما الفرق ان رائحتهُ اذكى وتنتقل لمنقوعه ولذا كان اقبل استعمالاً وهو قليل في المتجر ولا يوضع الا في علب او صناديق صغيرة والسابع (الشاي الملكي) وهو يصنع من الازرار التي تكاد تكون غير منفتحة من شجيرة الشاي وبعد تجفيفه يكون مجروشاً وهو مخصوص بالملوك او رؤساء الرجال بالصين . ولا يشاهد منهُ شيء بالاوروبا

المطلب السابع
في اصناف الشاي الاسود

الاول (شاي بوى) وهو الاكثر وجوداً واستعمالاً . ويظهر انهُ مخلوط من اوراق جملة اصناف وهو قليل الالتفاف ومتكسر ومملوء بغبار ويصل للاوروبا في صناديق مكعبة من خشب ابيض . والثاني (شاي كمفو) وهو مكون من احسن اوراق شاي بوى . وتلك الاوراق طرية كاملة متوسطة الكبر . والثالث (شاي ساوتشاون) وهو نوع مقبول مركب من اوراق مجنية من الازرار الجديدة وملتفة مع غاية الانتباه . والمشاهد منهُ بالاوروبا كما قال (ميره) مسمر ومائل للبنفسجية ومكون من اوراق مرنة ثقيلة معطرة ورائحتها تقرب من رائحة البطيخ . وهو مقبول عند السويديين والدانمركيين وياتي في صناديق ملونة بنقش جميل يدل على صناعة النقش الذي يعمل ببلادهم كذا في (ميره) وقال (ريشار) هو اسمر مسود ورائحتهُ وطعمه اضعف من اصناف الشاي الاخضر عموماً ومكون من الاوراق الجديدة

الملتفة في جهة طولها التفافًا متلاشيًا . ولاجل الاستعمال الاعتيادي يخلط غالبًا ثلث من شاي سوشون مع ثلثين من شاي اخضر ومنقوعهُ اكثر تلونًا واقل حرافة والرابع (شاي بيكا) وهو مكون من اوراق لم يتم نموها من شاي ساوتشون مغطاة بزغب. وتلك الاوراق صغيرة ملتفة ومبيضة الطرف و يندر ان لا يكون مخلوطًا بغيره والذي يكون جيد الصفة يكون في غاية اللطافة ولكن ليس جيدًا لحفظ لعطريته ويستعملهُ الروسيون كثيرًا . وقال (ريشار) هو يختلف قليلاً عن شاي سوشون ولونهُ وطعمهُ مثلهُ ورائحتهُ اذكى و يظهر انهُ مكون من اوراق اصغر سنًا ومغطاة بزغب كثير و يوجد فيهِ كما في شاي سوشون قطع صغيرة من الاغصان الصغيرة

المطلب الثامن
في تحليل الشاي وخواصه الكيماوية

ذكر (سو بيران) على سبيل الاجمال ان الشاي يوجد فيهِ بالتحليل قافئين اي بنين وهو العنصر الذي في البن ودهن طيار ومادة تنينية ومادة خلاصية ومادة ملونة وحمض مخصوص وصمغ وراتنج وشمع وكلوروفيل وزلال نباتي . وقال (بوشرده) وجد في الشاي بالتحليل الكيماوي راتنج يذوب في الكحول ويحتوي على رائحة الشاي المقبول جدًا . والماء المغلي يتحمل كثيرًا من قواعد الشاي . فاذا اريد تحملهُ قليلاً منها لزم ان لا يترك الشاي فيه الا زمنًا يسيرًا . والعادة ان لا يستعمل الشاي الا للتعطر والالتذاذ وحينئذ يلزم ان لا يترك في الماء اكثر من دقيقة واول كأس يشرب من منقوعهِ هو الاقبل والاخف والاقل تنبيهًا . والاشخاص الذين يستطعمون الاغذية والاشربة لا يتركون استعمالهُ بل ايضًا من اللازم ان ينقل منقوع الشاي الذي بقي فيهِ دقيقة او دقيقتان لاناء ثان يشرب منهُ حارًا فحينئذ لا يتحمل كثيرًا من القواعد المرة الحريفة القابضة وأما التحرس بوضع

ماء ثانياً على الشاي فرديء لانهُ لا يكون فيهِ اذ ذاك عطر ولا يكون فيهِ الا الخلاصة التي تؤَثر قواعدها وتكدر المجموع العصبي . وهذا مثل ما اذا بقي الماء الاول من ٨ دقائق الى ١٠ واكثر والتحرس بان يلقى اولاً قليل من الماء المغلي على الشاي كانهُ لاجل غسلهِ قبل ان يصب عليهِ ماء النقع رديء ايضاً لان هذه الكمية اليسيرة من الماء تاخذ دائماً جزءًا من عطر الاوراق

المطلب التاسع

في الشايين

استخرج (ادوري) من الشاي جوهرًا سماهُ تيئين اي شايين ثم عرف فيما بعد انهُ مماثل لما يسمى قافئين اي بنين وهو قاعدة القهوة وطريقتهُ في استخراجهِ ان ينقع ١٢ ١/٢ جزءًا من الشاي في مئتين جزء من الماء البارد الذي اذيب فيهِ ثلاثة اجزاء من ملح الطعام و بعد ٢٤ ساعة يبخر السائل الى الجفاف ثم يعالج الباقي في الكحول الذي ٩١ من مقياس (جيلوسال) ثم يبخر من جديد وتذاب الخلاصة الكحولية في الماء ويهضم المحلول مع المغنيسيا النقية ثم يرشح السائل و يبخر الى درجة ما من التركز فيرسب فيهِ بلورات من التيئين فالمغنيسيا المعالجة بالكحول تساعد على ترسيب كمية من الجسم المذكور فعلى ما قال (أدوري) يستدعي التيئين لاجل اذابتهِ مقدار من ٣٥ الى ٤٠ من الماء الذي في ١٠ درجات من الحرارة فهو يتبلور في هذا السائل الى منشورات منتظمة رقيقة عديمة اللون و يذوب باي مقدار كان في الكحول ولكن هذا المحلول يجهز بلورات غير منتظمة فاذا سخن هذا الجوهر ماع . فاذا وصلت حرارتهُ الى درجة ارفع تحلل تركيبهُ و يترك بعدهُ فحماً واما المقدار من التيئين الذي نالهُ (بيلجوت) من (١٠٠ جزء) من الانواع المختلفة للشاي فمن شاي هايسون ٤٠ و٥ ومن شاي البارودي

٥٠ و٢ ومن مخلوط الشاي البارودي وشاي هايسون الملوكي وشاي بيكو ٧٠ و٢ والطريقة التي استخرج بها بيلجوت التيئين هي ان يضاف لمنقوع الشاي الحار مقدار يسير من تحت خلات الرصاص ثم النوشادر و يغلى ذلك زمنًا ما ثم يغسل بالماء المغلي مع الانتباه الراسب الرصاصي المنال على المرشح .فاذا عولج السائل المرشح بتيار من الايدروجين المكبرت اي لاجل تخليصه من الرصاص وفصل المقدار المفرط من الرصاص وركز على حرارة لطيفة السائل الذي تخلص من كبريتور الرصاص ينل بالتبريد من هذا السائل بلورات كثيرة من التيئين القريب من النقاوة . واذا ركز ماء الام بالحرارة تجهز منهُ مقدار جديد من البلورات .فاذا عولج تيئين التبلور الاول بالماء الحار ينل حينئذٍ ابرًا جميلة حريرية نقية توزن بعد تجفيفها في الهواء الجاف . والسائل الذي كان مع التيئين يخدم لتنقية بلورات التبلور الثاني. واذا فعل في ماء الام لهذه البلورات الاخيرة تبخير ينل من ذلك تبلور جديد .واستخرج (بيلجوت) ايضًا من الشاي مادة ازوتية غذائية وهي القازئين اي الجبنين انتهى . وقال (سوبيران) الدهن الطيار للشاي اصفر في قوام الزبد وهو اخف من الماء ورائحتهُ قوية بل مسكرة انتهى .واملاح الحديد والجلاتين وماء الكلس والاواني المعدنية لا تتوافق معهُ

المطلب العاشر

في استعمال الشاي المدني

استعمال الشاي مشهور سواء في الآسيا الشرقية حيث يكون منقوعه هو المشروب الاعتيادي هناك او في الاوروبا او الاميركا فمتجر الشاي عظيم الاهتمام متسع ولذلك استنبت في اماكن من الاوروبا وجربت زراعتهُ في جزائر انتيلة ومرتينك ونجح هناك جيدًا ودخلت زراعتهُ ايضًا في كيان حتى طلبت لها صينيون يباشرونها والهولنديون هم اول من أدخل الشاي

في الاوروبا نحووسط القرن السابع عشر العيسويّ حيث راوا استعمال
الصينيين لهُ فاخذوا لهم المريمية واستعوضوها بالشاي حيث انها مشهورة
عند القدماء بخواصها الدوائية . واول من تكلم على الشاي من المؤلفين
(طلبيوس) ثم شحنت المولفات بذكره واخذ استعمالهُ في الانتشار شيئًا فشيئًا
فاولاً بهولندة وانكليتره وشمال الاوروبا ثم فرانسا ثم باقي العالم القديم حتى
صار الآن كثير الاستعمال كمشروب غذائي او دوائي مرغوب عند الناس
يستعمل في المجامع وغيرها ويكثر استعمالهُ عند المنعمين المتلذذين بالسعة
وسيما في البلاد الباردة التي يكثر فيها الغيم والرطوبة . واوراق الشاي
الجديدة حريفة مرة والتحضير الذي يفعل فيها ببلاد الصين يزيل جزءًا
من صفاتها المذكورة ومع ذلك منقوعها الغير المحلى شديد القبض غالبًا
كريه للشرب لا مقبول مع ان الصينيين يستعملونهُ هكذا بل بعض
الانكليزيين كذلك . ومما يتعجب منهُ ان اليابونيين يستعملون مسحوقهُ
و يزدردونهُ بالماء الحار ولا ينكر ان منقوعهُ الخفيف المحلى وسيما المخلوط
بقليل من اللبن او الزبد مشروب مقبول . واعتبروه مهضماً للغاية مقويًا
للمعدة منبهًا يتوجه تاثيره بلطف الى الجلد وغير ذلك . قال السر رسدن بنت
ان الشاي لا يسهل الهضم ولا يحسن شربهُ مع الماكل اللحمية بل مع
الخبز والاطعمة النشائية . ولا يحسن شربهُ الا بعد الطعام بساعتين او
اكثر اوعند ما تكون المعدة فارغة انتهى . و يكون بالاكثر نافعًا في بعض
احوال من الصحة ولبعض امزجة و يوضع في بلاد الصين على الماء الاعتيادي
لما اشتهر ان الشاي منقٍ لهُ ويفعل مثل ذلك في الهند والاميركا الجنوبية
فيضعونهُ في الماء قبل تعريض هذا الماء للسفر و بذا يمكن صيرورته مقبولاً
للشرب حتى المياه المالحة . والشاي المحضر تحضيرًا مناسبًا يسبب ثوارانًا
خفيفًا في التصورات بتاثيره على المخ ويزيد في القوى الجنونية زيادة وقتية
و يسبب راحة واطمئنانًا ولكن بدرجة اقل وضوحًا مما يحدث عن القهوة .

واما مقدار ما يستعمل منهُ في البلاد فذكروا انهُ يستعمل منهُ كل يوم الف رطل (٥٠٠٠٠٠ كرام) تقريبًا بانكليتره ومثلها بالبلاد المنضمة من الاميركا وكذا بالروسيا وهولندة وفرانسا بدون ان يعرف ما يستعمل منهُ بالصين وباقي الآسيا نعم قدروا ما يستعمل منهُ بالصين شربًا فبلغ ٨٤٦ مليونًا من الارطال (٤٢٣٠٠٠٠٠٠٠٠ كرام) وقال (بوشرده) قوبلت مقادير الشاي المستعمل شربًا بانكليترة وهولندة وفرانسا فوجد على مقتضى القوائم المحضرة سنة ١٨٤٠ عيسوية انهُ حمل لانكليترا ١٤ مليون كيلو جرامًا من الشاي وللبلاد المنضمة ٩ ملايين ولهولندة ٤٩٨٫٠٥٠ كيلو جرامًا واما فرانسا فلم ياتها الا ١٢٤٫٤٩٨ كيلو جرامًا وفي الحقيقة لم يزل هذا الاستعمال اخذًا في الزيادة بفرانسا اخذًا سريعًا لانهُ في سنة ١٨٤٢ وصل المقدار الى ٢٢١٫٨٨٠ كيلو جرامًا. واما استعمالهُ بهذه السنين الاخيرة قد تضاعف كثيرًا في بلاد اوروبا وغيرها. والصينيون يضيفون احيانًا للشاي رملًا حديديًا ليزيد وزنهُ وقد يتشوه الشاي بتشوهات معيبة وقد توجد فيهِ اوراق غريبة عنهُ من بلاده او من بلاد اجنبية عنها كاوراق التوت الشائي (فراز بيراتيئوئيد) واوراق من ارطميسيا

المطلب الحادي عشر

في استعمال الشاي الطبي

لا يعطى منقوع الشاي الا لتسهيل الهضم فيلتجا اليهِ لادنى تكدر في تلك الوظيفة واستعمالهُ في تلك الحالة عامي عند العامّة في المنازل ففي سوء الهضم تشبع المرضى من الشاي الخفيف ويوثر ماء المنقوع ايضًا كتاثير الاوراق عند الصينيين ويحصل منهُ في التلبكات الغذائية التي في المجموع المعوي منافع جليلة بتخليصه الاحشاء بسبب فعلهِ المنبه من زيادة التحمل الغذائي ويعطى الشاي ايضًا كدواء معرق وتلك خاصة فيهِ وان كانت

ضعيفة لكن اقله ان يضاف لها حرارة ماء المنقوع وسيما اذا شرب منهُ كثير.
واستعمل ذلك المنقوع في ابتداء بعض آفات جلدية وفي الوجع الروماتزمي
المزمن ولوجود خاصة القبض في الشاي اعتبره كثير من المولفين دواء قابضاً
فامروا بهِ في الفيضانات الريحية والدوسنطاريا ونحو ذلك . وكذا امروا
بمطبوخهِ علاجاً للتسمم بالزرنيخ كما يعطى في ذلك الكينا والعفص واعتبروهُ
ايضاً مضاداً للتشنج . ومن المؤكد يقيناً ان لهُ تاثيراً واضحاً على الاعصاب
لانهُ ينبهها حتى يسبب اضطراباً وسهراً ونحو ذلك ولكن اذا كانت الافات
العصبية التي اعطي فيها ناتجة من تنبه فيها فانهُ لا يكون نافعاً لها . وانما
يكون مضراً فلا ينبغي اعطاؤهُ الا في الافات الناشئة عن ضعف تلك
الاعصاب وخمودها . وشوهد شفاء وجع الفواد بهِ واعتبروه اهلاً لمنع تكون
الحصاة ولاذابتها اذا كانت متكونة ولذا اكد الطبيب (تنرين) انهُ لم يشاهد
اصلاً حصاة مثانية في اليابونيا وذكر (كمبفير) انهُ لم يشاهد حصاة ولا
نقرساً في المكثرين من شرب الشاي ولكن يشاهد عكس ذلك في
الاوروبا اي ان المصابين بذلك هناك كثيرون فهذا راي غير مختار
واعتبروه ايضاً دواء جيداً لضعف (البصر) والوجع (العصبي) في العين
ولتعلم ان الصينيين يعتبرون لهُ خواص اخر فيرون انهُ دواء عام قلبي
للغاية مقوٍّ للمعدة والقلب مثير للحرارة مزيل لاوجاع الراس مانع للسدر
والدوار مبرىء للاستسقاء والاستهواء والنزلة وامراض (الكبد) (والطحال)
و (القولنج) ويصير الجسم قوياً وغير ذلك ولكن الوثوق بهذا قليل وذكر
(ميره) في الذيل ان (لوريت) اعطاه مع النجاح لقطع الاسهال المزمن
من المجانين بمارستانهم حيث هلك منهم كثيرون بهذا الداء وهنا يلزم ان
لا يستعمل الا المنقوع القوي كما في معظم الاحوال التي يضطر فيها لممارسة
خواصهِ المقوية والقابضة ثم مع المبالغة في خواصهِ ومنافعهِ الحقيقية ذكروا
لهُ اخطاراً واضحة . فاذا استعمل بمقدار كبير فانهُ يوثر على الاعصاب ويثير

الدورة و يزيد في حرارة الجسم ويسبب سهراً وحركات تشنجية في الاطراف ونوع سكر ونحوذلك فهو منبه لا ينبغي الافراط فيهِ و يكون مناسباً للسمان واللينفاويين والكسالى الثقيلة ابدانهم والمقلين من استعمال الرياضة مع الاكثار من استعمال الماكل الدسمة والدهنية واللزجة ويكون مؤذياً للموصوفين بعكس ذلك وبالامزجة المخالفة لذلك وسيما اذا اكثروا من استعماله او استعملوا منقوعه الكثير التحمل ومن المشاهد في الصين ان المكثرين من الشاي يكونون نحفاء ضعفاء والوانهم رصاصية واسنانهم مسودة ويقعون في ديابيطس ونحوه. وزعم (سميت) ان الافراط من الشاي ينتهي حالهُ باتلاف حساسية الاعصاب ونسب بعضهم اخطاره لكثرة الماء الحار في منقوعاتهِ لانها تتعب المعدة وغير ذلك وناقض هذا (كولان) ورأى نسبة ذلك للورق نفسهِ لا لكثرة الماء انتهى ميره وقال في الذيل اتهموا استعمالهُ اي الافراط منهُ بانهُ يسبب العقم ونظن ان ذلك ضعيف الاساس لانهُ يستعمل بكثرة في الصين وهولندة وانكلتيره وغير ذلك مع انهم لا يزالون اخذين في كثرة العدد على الدوام بل بعضهم ذكر خلاف ذلك اي انهُ يكثر التناسل وان ما يحصل بكثرة استعمال مشروبهِ من استرخاء المنسوجات يسهل الولادة بل زعم (دنكان) وغيره انهُ يحرض الاسقاط ونسبوا ايضاً لافراط استعمالهِ رخاوة صفات الصينيين وقلة تشجعهم وانتقاع الوانهم وترهل لحومهم. (المقدار وكيفية الاستعمال) العادة ان يكون المقدار درهماً لكل ٥٠٠ كرام من الماء المغلي فيلقى عليهِ الماء الاوّل ويترك بعض لحظات ليزول منهُ الغبار الذي عليهِ وحموضتهُ وباقي حرافتهِ وغير ذلك. ويصح ان يوضع عليهِ ثانياً نصف وزن ذلك الماء من ماء جديد اذا كان النقع الاول لم يطل زمانه والعادة ان يضاف على منقوع الشاي لبن اذا استعمل كغذاء في الصباح واحياناً على شاي المساء والمقدار منهُ عند (بوشرده) من كرامين الى ١٠ لاجل ٥٠٠ كرام من الماء

المغلي واذا قطر ثمانية اجزاء من الكحول الذي كثافتهُ ٢١ من مقياس (كرتبيير) مع جزء من شاي أسخولنج ينل من ذلك كحولات الشاي الذي اذا مزج اجزاء متساوية منهُ ومن السكر حصل من ذلك سائل الشاي المقبول جداً. ويصنع ايضاً شراب الشاي وروح الشاي للمسافرين ويحضر منهُ سوائل روحية للموائد مقبولة

المطلب الثاني عشر

في استعمال الشائين

قال الدكتور جورج پوست الشائين منبه للاعصاب يحدث قلقاً وخفقان القلب واعراضاً اخر عصبية ويوقف استحالة الانسجة ويقاوم فعل المنومات ويخفف نوب الربو الاعتقالي والشهقة وبعض الامراض المتقطعة والجرعة منهُ ٠,٥ كرام يحقن بهِ تحت الجلد او يعطى من الباطن وقال الدكتور يوحنا ورتبات المادة الفاعلة في الشاي الشائين المركبة مع الحامض التنيك وهي تختلف في الكمية بحسب نوع الشاي. واما عملها في الجسد فقلما يختلف عن عمل القهوة

الفصل السادس

في الكاكاو وزبدتهِ ومركبات زبدتهِ والشكولا وانواعها واستعمال زبدة الكاكاو والشكولا

المطلب الاول

في الكاكاو (اللوز الاميركي)

هذا اللوز يستخرج منهُ دهن متجمد ابيض مصفر عذب الطعم يسمى زبدة الكاكاو او زبدة اللوز الاميركي الذي يؤخذ من نبات يسمى بلسان بلاده كاكاو ونحن نسميهِ بالعربية شجر الكاكاو او شجر اللوز الاميركي وفي الحقيقة يسمى هذا الشجر عند اهالي المكسيك كاكاو وكويل

فأخذ الاوربيون نصف اسمه فقط وقالوا كاكاو ويسمى ايضًا بالافرنجية كاكوبير ووهو ينبت بالاماكن الرطبة من المكسيك وجيان والجزائر القريبة منهما واستنبت بجزائر انتيلة واماكن اخر كثيرة من الاميركة وسيما شواطئ نهر الامزون والسفح الشرقي للاند

والثمر يكون شكلهُ بعد ٤ اشهر كالخيار اي بيضاوي مستطيل واحيانًا يكون حلمي القمة وقد ينتهي كل من طرفيهِ بنقطة حادة ويكون معلقًا بعنيق قصير خشبي . وفي هذا الثمر ١٠ حزوز مستطيلة وسطحه غير مستوي خشن وهو اخضر او اصفر او احمر على حسب الاصناف . والغلاف الظاهر للثمر ثخين متين لا ينفتح وتجويفهُ الباطن بسيط بعد زوال الحواجز الموجودة فيهِ بحيث توجد البزور متراكمة في مركز الثمر وعددها من ٢٥ الى ٣٠ وشكلها بيضاوي وهي محاطة في الثمر بلب مائي حمضي ومركبة من غشاء محلل قشري يصير فيما بعد خشبيًا ويغطي جنينًا كبيرًا مقطعة فلقتاه الى جملة فصوص متثنية بدون انتظام

وهذه البزور هي المستعملة في الطب وتنال من الثمار فتدفن تلك الثمار في الارض مدة ٣٠ او اربعين يومًا حتى تكابد فيها نوع تخمر لتنفصل البزور من الجواهر المحيط بها وتموت النطفة . وذكر (او بليت) انهُ اذا خمر الجوهر الخاص للبزور في الماء صح ان يشرب هذا الماء وان يستخرج منهُ الكحول بالتقطير ثم بعد تلك المدة يجفف اللوز وينقى قبل ان يستعمل او يعرض للمتجر . وفي بعض الجزائر الاميركية لا يدفن الثمر وانما تستخرج منهُ حالاً البزور وتجفف في الهواء قبل ان تدخل في المتجر . وتلك البزور في حجم حبة اللوبيا الكبيرة ولونها وسخ محمر معتم من الظاهر وبنفسجي من الباطن وهي عديمة الرائحة وطعمها مرّ اذا كانت جافة وشكلها زيتوني منضغط وزاوية طرفيها منفرجة . وبزور الجزائر التي لا يدفن في ارضها الثمر ليست وسخة اللون وتكون دائمًا حريفة الطعم . ويلزم ان

يختار من البزور ما هو جديد نقي ثقيل غير متسوس من الظاهر ولا من الباطن. وتتنوع تلك البزور الى اصناف كثيرة تتميز باسماء مختلفة وتنوعها ناشيء من تاثير الانبات والاماكن النابت فيها الشجر فمن ذلك البزور في كبر الحجم وكثرة الزيتية . و يظهر ايضاً ان اختلاف انواع الشجر لهُ دخل في ذلك . وذكر (اوبليت) بعض تلك الانواع وسماها باسماءٍ مختلفة . والانواع المعروفة الآن بالمتجر هي .اولاً .النوع المسمى كراك واخذ اسمهُ من اسم محل يقال لهُ كركاس ولوزه وسخ اللون ولكنهُ احسن لعمل الشكولا الجيدة و يقرب منهُ ما يسمى كاكاو طرينتيه وهو من الثمار التي تدفن في الارض . وثانيًا .النوع المسمى مَرَجنان و يسمى ايضاً كاكاو باره والبريزيل وهو كثير الاستعمال وثمره على النصف مما قبلهُ و يقرب منهُ ما يسمى كاكاو جيوكيل وثالثًا .كاكاو الجزائر و يسمى كاكاوسندمنج ومرتنيك وجودلوب وغير ذلك وهو اقل اعتبارًا وثمنًا من السابق وتعمل منهُ الشكولا العامة الرخيصة الثمن .ورابعًا. كاكاو كيان ولوزه صغير يختلف جدًّا عن بقية الاصناف الاخر وطعمهُ مدخن بحيث صار بذلك غير مرغوب فيهِ ويقرب للعقل انهُ اتٍ من النبات المسمى باللسان النباتي طيوبروما جيانسس اي الجياني نسبة لجيان. وخامسًا. كاكاو مكيبو نسبة للمحل الاتي منهُ . وهناك ايضًا اصناف اخر مثل كاكاو بربيش وسورنام وغير ذلك واكثر ما يحضر من هذه البزور شيئان زبدة الكاكاو والشكولا

المطلب الثاني

في زبدة الكاكاو (زبدة اللوز الاميركي او الهندي)

يستخرج من انواع هذا اللوز زيت ثابت ثخين يتجمد بحرارة الجو وهو المسمى بزبدة اللوز الهندي وزبدة الكاكاو . ولاجل انالتهِ تحمص البزور بلطف بحيث يصير غلافها سهل التفتت فبذلك تظهر الرائحة الخاصة بها ثم

نقشر بان تهرس على غربال معدني واسع العيون لينفصل منها ذلك الغلاف وتنفصل ايضاً بعض اجزاء النطف ثم تطحن او تدق في هاون مسخن حتى تصير ناعمة ثم يوضع عليها قدر عشر اللوز المستعمل من الماء المغلي حتى تصير عجينة فتوضع في خرق من كتان وتعرض للعصر بين صحيفتين من حديد مسخنتين جداً على ماء مغلي . ويجنى الجسم الشحمي الذي ينفصل منها فهو الزبدة (وهناك طريقة اخرى لاستخراجها) وهي ان توضع البزور المسحوقة في الماء المغلي و يحرك المخلوط فيذوب الدهن اي الزبدة و يعلو على سطح السائل المائي فيؤخذ و يوضع بعد التبريد في قناني مسدودة بسدادات من جنسها فيكون قوامها كالشحم ولونها اصفر مبيضاً . واذا عتقت ابيضت وتتزنخ ببطء ورائحتها وطعمها كالبزور المحمصة . وتنقى هذه الزبدة بان تحفظ ذائبة زمناً ما على حرارة حمام ماريه فينفصل منها العكار بالتبريد ثم تعرض للهواء موضوعة على ورقة غير منشاة لينفصل منها الماء ثم تذاب من جديد وترشح في اقماع مسخنة بالبخار . وذكر (هنري) و (جيبور) انها اذا وضعت في قناني طبية تجمدت فيها و بذلك تحفظ من مماسة الهواء وتمكث زمناً طويلاً بدون تغير . وتلك الزبدة تذوب كلها في الاثير . و بزور الجزائر التي هي ارخص ثمناً من البزور المسماة كراك تجهز دهناً اكثر واحسن صفة فتعطي من الدهن نحو اربعة اعشار وزنها و يكثر في هذه الزبدة الاستيارين

وتغش في المتجر بالشحم ونخاع العجول ودهن اللوز الحلو والشمع ونحو ذلك واكثر مـا تغش بهِ هو الاول و يعرف بالتزنخ السريع لها و بعدم استواء مكسرها وكونها غير مقبولة الطعم و باذابتها في الاتير وغير ذلك

المطلب الثالث
في مركبات زبدة الكاكاو

(الحبوب) تصنع حبوب زبدة الكاكاو باخذ ثمانية اجزاء من الزبدة وجزء واحد من الخطمية ويعمل ذلك حبوباً كل حبة ٢٠ سنتي كرام والمقدار منها الى ١٢ حبة

(الاقراص) تصنع اقراص زبدة الكاكاو باخذ ١٢ كراماً من الزبدة و٨٨ كراماً من السكر وكرام ونصف من الكثيرا و١٢ كراماً من ماء الورد تمعك الزبدة بالسكر ثم تعمل اقراصاً بواسطة لعاب الكثيرا كل قرص كرام واحد

(كاكاو الهنديين) يصنع باخذ ٢٥ جزءاً من الكاكاو المحمص المقشر و٧٢ جزءاً من السكر و٣ اجزاء القرفة ويضاف لكل كيلوكرام من المسحوق ٨ كرامات من الوانيلا و٦٠ سنتي كراماً من العنبر و٢٠ سنتي كراماً من المسك فيدق الكاكاو على البارد ويضاف له الوانيلا المقطعة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يضاف لذلك على التوالي مع السحق العطريات وباقي السكر ثم ينخل بمنخل من حرير

(الزبدة الصدرية لطرنشان) تصنع باخذ ٣٢ كراماً من زبدة الكاكاو و١٦ كراماً من السكر و٣٢ كراماً من كل من كزبرة البير وشراب بلسم الطولو شراب بلسم الطولو . يصنع باخذ جزء وربع الجزء من بلسم الطولو و٣٢ جزءاً من السكر الابيض و٢٠ جزءاً من الماء اغل البلسم نصف ساعة واضف ماء من وقت الى وقت حسب اللزوم بحيث اذا برد المحلول يبقى ١٦ ثم رشح واضف السكر وذوب . يستعمل في البر ونخينس المزمن للتنبيه

(تنبيه) ان بلسم الطولو هو دواء مركب من مادة راتنجية وزيت طيار وحمض جاويك . والمعروف من خواصه انه منبه لاعضاء التنفس عند

انتهاء مرض السعال وفي النزلة المزمنة المعروفة بالسعلة الخشنة المتسبب عنها عسر التنخم فيقشط الزبد و يعالج بالسكر ثم يمزج الكل بالشرابات ويستعمل هذا الدواء بالملاعق الصغيرة فيكون دواء صدريا ينجح في الالتهابات الشعبية الحادة

(فتائل زبدة الكاكاو) تصنع بان تذاب الزبدة على حرارة لطيفة وتصب في قراطيس صغيرة من الورق فتبرد فيها حافظة لشكلها المخروطي. وقد تمزج الزبدة في الفتائل بادوية فعالة كالافيون وخلاصة الرتانيا ومرهم الكوباو خلاصة الرتانيا تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من جذور الرتانيا وكمية كافية من الكحول الذي في ٢٢ درجة وكيفية التجهيز ان تسحق الجذور ثم تعالج بالكحول بطريقة التذويب بالتحويل ومتى خرج السائل غير مشحون توقف العملية ويؤخذ السائل الخارج ويصعد فوق حمام ماريه بعد اخذ ما زاد من الكحول بالتقطير ومتى تجهزت الخلاصة بحسب الصناعة توخذ وتحفظ

(تنبيه) تجهيز هذه الخلاصة بهذه الكيفية هو ما ذكر في القانون الاقرباذيني لكن الخلاصة المجهزة بها كما تحتوي على مادة قابضة تحتوي على مقدار عظيم من مادة غير قابلة للاذابة توجد في الرتانيا. ولذلك كان استعمال الخلاصة المائية احسن من استعمال الكحولية. خلاصة الرتانيا المائية تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من جذور الرتانيا المسحوقة وكمية كافية من الماء القراح المغلي وكيفية تجهيزها ان يجهز اولاً منقوع بطريقة التذويب بالتحويل ومتى خرج السائل غير متحمل بالاصول الفعالة يوخذ و يصعد على الحرارة حتى يذوب نصفه ثم تتمم الخلاصة فوق حمام ماريه. وقد امتحن (سو بيران) الخلاصتين فوجد انه يرسب في الكحولية من كل مئة جزء اربعون جزءًا من المادة الغير قابلة للاذابة المذكورة وان الراسب في المائية لم يزد عن عشرة اجزاء في كل مئة جزء فينتج من ذلك انه لو استعمل من الخلاصتين مقادير متساوية كانت

المائية اقوى فعلاً وذلك لعدم النقص الذي يحصل فيها لقلة الراسب الذي ذكرناه سيما اذا اريد تذويب الخلاصة المائية فانهُ يتحصل منها جرعة شفافة بخلاف الخلاصة الكحولية فان ما يتكون فيها من الراسب يعكر الجرعة

(مرهم التحسين) يصنع باخذ جزءًا من كل من الشمع الابيض ودهن اللوز الحلو وزبدة الكاكاو ويمرهم ذلك حسب الصناعة. وهو مرهم ملطف جدًّا يناسب في شقوق حلمة الثدي ونحوها

المطلب الرابع

في الشكولا

اكثر ما يستعمل بزور اللوز الاميركي اي الكاكاو وهو ان يحضر منها الشكولا وهي تدخل في الاغذية وتستعمل الآن كثيرًا واسمها ماخوذ من اسم شراب مكسيكي اي معروف في بلاد المكسيك بالاميركة يكون هذا اللوز قاعدة لهُ. وتصنع على هيئة اسطوانات وقطع مستديرة ومفرطحة ومتشكلة باشكال مختلفة وقد تعمل منها ملبسات واقراص ونحو ذلك ويضاف لها العطريات كالقرفة والوانيلا اي خرنوب الاميركة وغير ذلك اذا اريد والعطريات التي تضاف عليها تسهل هضمها ويبعد كونها تؤذي الهضم اذا كان مقدارها مناسباً كجزء من خمسين جزء كما ترى ذلك العامّة التي تسميها شكولا الصحة لمن كان سليمًا ويضاف ايضًا للشكولا بعض ادقة مثل الساجو والسحلب ونحوهما لتصير اكثر تغذية واسهل هضماً وانسب للمعدة. وقد تغش بالنشا ودقيق الحنطة والارز والعدس والفول ونحو ذلك ليقل ثمنها. ويستخرج الغشاشون الزبدة من البزور قبل ان يصنعوها شكولا ويضعون الزيت او نحوهُ بدلها والدقيق يصير مطبوخها اثخن ويظن من رآه انهُ احسن ولمثل ذلك يوضع عليها السكر الخام بدل السكر النقي

المطلب الخامس
في انواع الشكولا وتراكيبها

(شكولا الصحة) تصنع باخذ ستة كيلو كرامات من كاكاو كراك ومثلها من كاكاو مرجنان و. ا كيلو كرام من السكر المسحوق سحقاً خشناً و ٦٠ كراماً من مسحوق القرفة فيدق لوز الكاكاو ويحمص (راجع المطلب الثاني) كما قلنا ثم يحول الى مسحوق غليظ بواسطة طاحون بعد فصل غلافهِ والنطف والاجزاء المتغيرة باليد ثم يدق مسحوق الكاكاو في هاون من حديد سخن قبل ذلك على الفحم حتى يصير ذلك اللوز عجينة رخوة فيضاف لها مثل اربعة اخماسها سكراً و يداوم على السحق حتى يكون الخلط مستوياً فحينئذٍ تعرض العجينة جزءًا فجزءًا لحجر السحق الذي سخن ايضاً ثم توضع في هاون من حديد مسخن وتمزج بالباقي من السكر المسحوق ومسحوق القرفة و يعاد الكل للحجر ونقسم الكتلة الى اجزاء كل جزء ١٢٥ كراماً او ٢٥٠ كراماً وتصب كل قطعةُ في قالب من تنك ونترك لحظات في محل حارّ لاجل سيولة العجينة ثم يطبع في القوالب وثبات فجائية فاذا صار سطح الشكولا املس تترك لتبرد ثم تخرج من القوالب و يلف كل قرص او مربع بورقة من القصدير

(الشكولا بالوانيلا) تحضر كالشكولا البسيطة وانما يضاف لكل ٥٠٠ كرام من العجينة كرامان من الوانيلا التي سحقت مع جزء من السكر وحفظت كذلك

(الشكولا بالحزاز الازلندي) تصنع باخذ ١٠٠٠ كرام من كاكاو كراك ومثلها من كاكاو الجزائر و ١٨٢٠ كراماً من مسحوق السكر و ٧٠٠ كرام من جليدية الحزاز الازلندي وتحضر كما قلنا في الشكولا البسيطة بادخال الجليدية الجافة للحزاز مع السكر

(الشكولا بالسحلب) تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من الشكولا البسيطة

و١٥ كرام من مسحوق السحلب فتلين الشكولا في هاون مسخن و يمزج بها مسحوق السحلب ثم توضع في قالب بالكيفية الاعتيادية

وتحضر بتلك الكيفية الشكولا بالارفروت و بالتيبوكا وغير ذلك من انواع الادقة. و بالجملة فالشكولا غذاء جيد خال من الضرر سهل الهضم

(الشكولا الجوز الهندي) يسحق الجوز الهندي حتى يصير كالطين ثم تضاف اليهِ طيوب وافاوية للرائحة والطعم والفرانساويون يضيفون اليهِ مسكًا وغيرهم سكرًا . وقد تغش الشكولا بان يضاف اليها طحين حنطة وطحين ارزّ ونشا واراروط وعسل ودبس ودهن ومواد معدنية ملونة سامة وغير ذلك من ثقيل الوزن ورخيص الثمن و يضاف كل ذلك الى الشكولا وهي مرتخية القوام ثم توضع في قوالب وتصنع اقراصًا وتباع

المطلب السادس

في استعمال زبدة الكاكاو الطبي

هذه الزبدة لها تاثير مرخ واضح ولذلك تستعمل اذا اريد امتداد المنسوجات الحية او تلطيف تهيج او تعديل جفاف مرضي او نحو ذلك فتستعمل مع النفع في التهابات الطرق الهضمية والهوائية والبولية ولذلك اشتهر كونها ملطفة كباقي الادهان وانها صدرية ومندية ومسهلة للنفث وغير ذلك فتستعمل بالاكثر في السعال اليابس والنزلات والالتهابات الشعبية والرئوية في الاسهالات والدوسنطاريات واحتراق البول ونحو ذلك . ومدحها بعض المشاهير في اوجاع المعدة غير ان ذلك مبهم فان هناك آفات كثيرة يمكن ان تحرض الاوجاع في القسم المعدي ولا يمكن مقاومتها بالزبدة . وجربوها ايضًا في تلطيف الوخزات والاحتراقات التي تتعب المصابين بسرطانات المعدة وتتكرر فيهم . ونعطي في جميع هذه الاحوال حبوبًا اي بلوعات ومعجونًا مجتمعة في الغالب مع الجواهر

المقطعة للاخلاط بمقدار يسير كالعنصل والقرمز والايبكاكوانا ونحو ذلك ويعمل منها مربات ولعوقات ونحو ذلك مع السكر والصمغ والشرابات وغيرها وكثيرًا ما يضم لها مقدار ثمنها من مسحوق جذور الخطمية و يصنع ذلك اقراصًا او حبوبًا بان يوضع معها السكر مع جوهر لزج والاقراص التي توجد منها في بيوت الادوية يحتوي كل قرص منها على قمحتين من هذه الزبدة . ويصنع منها ايضًا مراهم وأطلية مرخية توضع على الازرار التي تظهر بالوجه وعلى شقوق الشفتين وحلمة المراضع والشرج وسلوخ البواسير وتكون حينئذٍ هي الاجود استعمالاً كما قالوا وكثيرًا ما يصنع منها فتائل لمقاومة امساك البطن ولا سيما الامساك الناشئ من المحولة التقلصية في الشرج او في عنق الرحم عند الولادة واستعملها بلنش لتحضير لمرهم الزئبقي

المطلب السابع
في استعمال الشكولا

الشكولا كثيرة الاستعمال تستعمل في اقاليم كثيرة من الاوروپا كغذاء ويعملون منها مستحضرات كثيرة ويستعملونها قليلة السكر بل ياخذونها من الاميركيين من غير سكر ويغلونها جملة ساعات على نار هادية او فحم حار . وهي لهم بالاكثر مشروب لا غذاء ولذلك لا تقطع الحمية فاذا حضرت بالماء كانت سهلة الهضم وقد تمزج باللبن والزبد وبمستحلب اللوز وبغير ذلك مع الاحتراس على ترغيتها في آنية مخصوصة قبل استعمالها وبعضهم يضيف لها صفرة البيض ويستعملها كثير من ارقاء الناس العصبيين الضعاف القليلي الشهية فتنفعهم جيدًا . وتعطى الشكولا مع اليباجو والسحلب لضعاف الصدور وللنحاف ونحوهم فهي لهم دواء مقوٍ مقبول جدًا ينال منهُ نتيجة حميدة لهم ويحصل منها سمن واعادة للقوى وغير ذلك بدون ان تحدث تسخينًا او اضطرابًا كالقهوة . ويقال انها معرقة ومفتحة .

وهناك أشخاص تحسن حالتهم اذا اكلوا الشكولا الجافة . و يستعمل هذا المركب ايضاً على هيئة قراقيش او ملبسات او فطائر او نحو ذلك ضدًّا للسعال وجفاف الحلق وعسر قلع النخامات وشبه ذلك . وكذا تستعمل باشكال اخر كالقشطة والجليد والسوائل الروحية والتوابل . وصنع بعضهم شكولادوائية فاوصوا بها في نبيذماديرلتصيراكثر تقوية . وذكروا ان منهم من يخلطها بالعرقي . و بعض الدجالين ادخل السليماني في صناعتها لتكون شفاء للداء الزهري . و يصنعونها ايضاً مع الحزاز الازلندي او العنبر او المسك او الزباد او القرنفل او غير ذلك لتصير صدرية او مقوية للباه او منبهة او غير ذلك . وغلاف البزور الذي يفصلهُ التحميص عنها استعملهُ بعض الناس مطبوخاً مضادًّا للسعال ومقويًا للمعدة وغير ذلك فيعمل منهُ مشروب اذا حلي بالسكر كان مقبولاً

الفصل السادس

في تاريخ التبغ وانواعهِ وصفاتهِ وتحضير اوراقهِ وتحليلهِ والتبغين واستعماله المدني والتدخين والسعوط والمضغ والتدخين والاطباء ونتائج التبغ واستعمالهُ الدوائي

المطلب الاول

في تاريخ التبغ

لما دخل الاندلسيون الاميركة اول مرة وجدوا التبغ حول المدينة المسماة تباجو بالجيم كما هو في كتب الجغرافيين لا بالكاف وهي احدى جزائر انتيلة فسموه باسم تلك المدينة ومنهُ اخذ الافرنج اسم تباك . وقبائلنا يسمونهُ التبغ واخبر الثقات ان اسمهُ في بلاد السودان كذلك . واسمهُ عند اهل مدينة بيتون فادخال التبغ في الاوروبا مورخ تقريباً بزمن انكشاف الاميركة ولكن حصل فيهِ جملة عوائق ولم يكن في الابتداء معتبرًا الا نباتًا

ذا خواص دوائية . واما استعمال مسحوقهِ نشوقًا اي ادخاله في الخياشيم فلم
ينتشر الا بعد حمله للاوروپا بزمن مّا . وكانوا يعتبرون ذلك الاستعمال
بدعة خطرة وكان (فجاس الاول) ملك انكلتيرة في سنة ١٦٠٤ و(اوربين
الثامن) احد الپاپات روساء ديانة المسيحيين منتصبين لمضادة من يتعاطى
التبغ باي كيفية كانت . ومشي على هذا المنع معظم ملوك اوروبا بل
و(الفرس) و (الترك) وتجتهد تجار الاوروپيين في ادخالهِ عندهم وهم يبالغون
في الزجر حتى هددوا بقطع (انف) من يتعاطاه بل (بقتلهِ) وهذا كلهُ لم
ينفر التجار عن ادخالهِ في المتجر ولم تمتنع الاشخاص الذين ابتدا عندهم
الاستشعار بلذتهِ عن استعمالهِ تدخينًا او انتشاقًا واول من لاحظ المنافع
التي تحصل منهُ للملكة حاكم فرانسا فسامح بادخالهِ بلاده ولكن وضع عليهِ
كمركًا عظيماً بحيث صار فرعًا لمدخول كبير . وكان دخولهُ فرانسا في
زمن (هنري الرابع) على يد قنصلهِ بالبرتغال المسمى (نيقون) وذلك هو
منشأ تسميتهِ عندهم (نيقوسيان) فعند عود هذا القنصل لفرانسا حمل
معهُ (نشوقه) للملكة (مارية) ومن ذلك سمي بحشيشة الملكة ومسحوقهُ
بنشوق الملكة حتى كان مسمى بذلك في زمن (لويس) الرابع عشر ومن
ذلك ايضًا نشأت تسميتهُ بحشيشة القنصل غير انهُ في ذلك الزمن لم يكن
استعمالهُ منتشرًا . ولما سومح بدخوله فرانسا انتشر استعمالهُ سريعًا وراى
باقي ملوك اوروپا النفع الذي يمكن تحصيلهُ منهُ فسامحوا ايضًا في ادخالهِ
عندهم فمكث زمنًا طويلاً معدودًا من الفروع المهمة في المتجر بين الاميركة
الجنوبية والاوروپا . ولكن اجتهد الاوروپيون حالاً في استنباتهِ بالاماكن
التي تناسبهُ فانتشر استنباته في جميع الاقاليم وصار موجودًا ايضًا في غير
الاوروپا وعرفوا جيدًا كيفية مراعاة استنباته وتحضيره للاستعمال . فالمظنون
عمومًا ان التبغ لم يعرف بالاوروپا الا سنة ١٥٦٠ حيث نشر ذكرهُ
الاندلسيون والبرتغال . ولكن القبطان البحر الانكليزي المسمى (دراك)

حملهُ سن ورچيني الى انكليترة قبل ان يدخلهُ (ينقوت) الى فرانسا .وقبل ذلك بمائة سنة ذكره (عابد) من (عباد) الاندلسيين يسمى (لمنبان) بل ذكر (موري) انهُ كان معروفًا بالاوروپا قبل ذلك. ولكن من طريق المشرقيين لانهُ ظنّ انهُ ينبت طبيعة بفارس. وفي الحقيقة ذكر (شردان) في رحلتهِ لبلاد الفرس سنة ١٦٦٠ ان التبغ طبيعي في بلاد فارس منذ اربعمائة سنة بل زعم (لبيبول) ان التبغ الصغير اي التبغ البرّي طبيعي بالاوروپا فقبل كشف الاميركة كان موجودًا في اقليم اردين لكن هذا غير مقبول عند الطبيعيين

المطلب الثاني

في التبغ وانواعه

اشتهر في بلادنا الدخان والتتن ومن انواعهِ التنباك. والتبغ يسمى بالافرنجية تباك ونيقوسيان وهو اصلهُ من الاميركة واستنبت الان بالاسيا ومعظم الاوروپا. واعظم انواعه الان ما يكون بالشام واستنبت بمصر كثيرًا الا انهُ ادنى رتبة من التبغ الشامي . وجنسهُ نيقوسيانا خماسي الذكور احادي الاناث من الفصيلة الباذنجانية. وانواعهُ كثيرة وهي نباتات حشيشية سنوية اوراقها كاملة وازهارها على هيئة عناقيد او باقات ومعظمها زغبي لزج. واشهرها نيقوسيانا تباكوم .ومن المعلوم ان التبغ الرطب مسم كريه الرائحة حريف الطعم غير مقبول فمن العجب كيف صار استعمالهُ الان عموميًا وحصل منهُ لارباب الحكم مدخول عظيم الاعتبار

(انواعهُ) فمنها النوع الشهير الكثير الاستعمال وهو نيقوسيانا تباكوم ومنها التبغ البري او الوحشي (نيقوسيانا روستيكا) ينبت كالذي قبلهُ بالمكسيك ومنها التبغ الباقي نسبة لباقة الزهر (نيقوسيانا نيقولاتا) ينبت بالبيرو ومنها التبغ الدبق (نيقوسيانا جلوتينوزا) ينبت بالبيرو وايضًا ومنها

التبغ الخشبي الساق (نيقوسيانا فروتيقوزا) وهو تبغ الصين ومنها التبغ الرباعي الضفف (نيقوسيانا كوادرولف) ومنها التبغ الصغير او تبغ شيلي (نيقوسيانا بور يلا) ولكن المعروف كثيراً في المتجر هو التبغ العريض الورق اي تبغ فلوريد هو نيقوسيانا تباكوم والضيق الورق وهو تبغ ورجيني وهو نيقوسيانا فروتيقوزا والتبغ الصغير وهو نيقوسيانا روستيكا ومن الانواع نوع يسمى باللسان النباتي نيقوسيانا اورنس يتميز بوبره الدقيق الذي يلذع الجلد ويولمهُ اذا لامسهُ ونوع يقال لهُ التبغ المتموج (نيقوسيانا اوندلاتا)

المطلب الثالث

في بعض صفات التبغ النباتية والطبيعية

هي ان جذره سنوي يعلوه ساق قائمة متفرعة اسطوانية لزجة زغبية وتعلو الى ٤ اقدام بل اكثر . والاوراق متعاقبة كبيرة بيضاوية حادة ضيقة القاعدة عديمة الذنيب زغبية لزجة قليلاً في وجهيها يتصاعد منها كبقية اجزاء النبات رائحة مخدرة كريهة جدًّا . وطول تلك الاوراق قدم بل اكثر وعرضها من ٣ قراريط الى ٤ والازهار كبيرة وردية بهيئة باقة في اطراف الفروع . والكاس انبوبي منتفخ خماسي الشقوق واقسامهُ حادة القمة . والتويج قمعي الشكل زغبي من الخارج وانبوبتهُ اسطوانية اطول من الكاس بمرتين ومتسعة من قمتها التي هي كانها نجمية وذات اقسام قليلة التعمق عريضة حادة . والذكوره بطول الانبوبة من عند نحو وسط ارتفاعها والاعصاب مخرازية زغبية في جزئها السفلي . والخشفات بيضاوية محفوفة الزاوية ثنائية الشقق ذوات مسكنين وتنفتح بشق مستطيل . وعضو الاناث مركب من مبيض بيضاوي حاد مقطوع من قاعدتهِ وموضوع على قرص سفلي مصفر يتميز بلونهِ عن الجزء السفلي للمبيض .

وذلك المبيض ذو مسكنين يحتوي كل مسكن على عدد كثير من بزور
صغيرة تغطي جميع سطح مشيمتين بارزتين وهي محدبة مرتبطة نحو المحور
بحامل ضيق . والمهبل يقرب لطول الذكور وهو خال من الزغب اسطواني
متسع قليلاً نحو قمته ويحمل فرجاً مفرطحاً ثنائي الفصوص . والثمر غلف
بيضاويٌ ينتهي بنقطة وينفتح طبيعة بضفتين . واما التبغ البري المسمى
نيقوسيانا روستيكا فهو كما يقال اول نوع دخل الاوروبا واعتاد على الاقاليم
التي دخلها وسهل عليهِ مقاومة تغير الفصول . وساقهُ تعلو من قدمين
الى ٣ وهي متفرعة واوراقهُ متعاقبة ذنيبية بيضاوية محفوفة الزاوية جدًّا
مقورة يسيرًا كالقلب من قاعدتها . وازهاره كبيرة خضر بالكلية على هيئة
باقة اي يختلف خروج حواملها من المحور العام ويتساوي علوّ ازهارها
التي هي انتهائية متفرعة . ويسمى هذا النوع بالتبغ المونث وتبغ المكسيك
المستدير الاوراق . واما التبغ الباقي فيسمى تبغ البريزيل وتبغو برناس
وتبغ الآسيا وساقهُ واوراقهُ كالذي قبلهُ . وازهاره باقية متلاشية بسيطة
وانبوبة التويج طويلة ضيقة وأصلهُ من البيرو ويخاف من البرد ولذا
لا يستنبت الا بالهند وبلاد المشرق اي نحو بلادنا والتبغ الذي يخرج
منهُ لطيف غير شديد الحرافة . واما التبغ المتموج فينبت بهولاندة الجديدة
ويحمل اوراقاً جذرية ضيقة من قاعدتها ومتسعة من قمتها والاوراق
الساقية حادة لينة زغبية . وانواع هذا النبات بالشام كثيرة وتنسب للاماكن
التي تنبت فيها وربما كان تنوعها ناشئاً عن طبيعة الارض ومزاج البلاد
وغير ذلك والمستعمل من تلك الانواع في الطب هو الاوراق . وهذه
الاوراق اذا كانت رطبة كانت رائحتها مخدرة كريهة زهمة اما اذا كانت
محضرة وكابدت درجة مناسبة من التخمر فانها تكون قوية الرائحة لذاعة
مقبولة جدًّا لمن اعتاد على استعمالها ومع ذلك يكون فيها ايضاً حرافة
عظيمة وطعم مرّ وسيما اذا كانت جافة كما توجد في المتجر حيث يكون

طعمها حريفاً عطرياً وفيها ابتداء تخمر مغير لطبيعتها ولونها حينئذٍ اسمر داكن ورائحتها عطرية نفاذة وطعمها شديد الحرافة

المطلب الرابع

في تحضير الاوراق المدني واجتنائها وغلة التبغ

تحضير الاوراق بالاوروبا للاستعمال المدني فهو انهم ياخذون ورقة ورقة وينظفونها بازالة الاجزاء المتغيرة منها ويسمى ذلك العمل بالتغلية . ثم يبلون هذه الاوراق الجافة بمخلوط ١٠ اجزاء من ملح الطعام مع ١٠٠ جزء من الماء ويسمى ذلك بعملية البلل وتكرر هذه العملية واحياناً يبدل الملح بعسل اسود يوضع في الماء او بعرقي ثم يزال العصب المتوسط ثم تخلط الاوراق المختلفة المتنوعة ببعضها فيتعدل القوي بالضعيف وبالعكس ثم يفصل تبغ التدخين عن تبغ النشوق . فالاول يبل من جديد بالماء الخالص . والثاني بالماء المملح ويترك متخمراً زمناً ما . ثم يفرم فرماً غليظاً بالآلات ويوضع على لوح من حديد ويعرض لنار هادية ليتكرش وتسمى هذه العملية بالتكرّش او التجعد . ثم يلف هذا التبغ المكرّش في اوراق كاملة من التبغ الجاف ويبرم بحركة ميخانيكية فيتكوّن من ذلك شبه حبيلات تلف على نفسها لتكون بهيئة ادراج . فاذا اريد تحضير التبغ للتدخين نقطع الحبال الملفوفة الى صفحات رقيقة تنفصل من الاوراق . واما التبغ الذي يراد عملهُ نشوقاً فيعمل حزماً . وذلك بان نقطع الادراج قطعاً متساوية الطول وتوضع في قوالب اسندارية من حديد تكبس وتضغط فيها بقوة ثم تستخرج منها وتحاط بخيط يشد بقوة وتلك الحزم هي التي تفرم بطرق مختلفة وتحول الى مسحوق يسمى بالنشوق . فهذه كيفية تحضير التبغ للتدخين والتنشيق

وقال الفاضلان منشئا المقتطف يشرعون في قطافهِ (اي التبغ)

بعد قص رؤوسهِ باسبوعين ولا باس من اطالة هذه المدة واذا ظهر في ابط الاوراق اغصان صغيرة كما هو الغالب فلا بد من نزعها والحذر من الديدان التي تسطو عليهِ وملاشاتها هي وبيضها مهما اقتضت عناءً وتعبًا. قيل اذا اطلق دجاج الحبش في بساتين التبغ قبل زرعه يتلف كثيرًا منها اكلاً وقتلاً. ثم عند ما تاخذ الاوراق في الاصفرار تقطع السوق حذاء الارض وتترك في محلها برهة حتى تجف واكثر الاوقات مناسبة لقطعها اواخر النهار. والغالب في سور يدان ينزعوا الاوراق خضراء عن السوق ويشكوها بخيوط ثم يجففوها واما الافرنج فالغالب عندهم ان يشقوا الساق شطرين من راسها الى قرب كعبها ثم يركبونها على عيدان قوية طولها نحو خمس اقدام وينشرونها هكذا في بيت شَرِح حتى تجف او يجففونها بحرارة النار ولما تنشف جيدًا يرفعونها عن الاعواد في يوم رطب وينزع بعضهم كل ما كان منها باليًا او ماكولاً بعضهُ ويلفهُ وحدهُ ويعطيها لغيرهِ فينتخب هذا كل الاوراق الكبيرة الحسنة اللامعة ويلفها وحدها ويعطي ما بقي لثالث فيلفهُ وحدهُ. ثم ينقلون التبغ الملفوف الى المعامل الكبيرة حيث يصنعونهُ اقراصًا ويفرمونهُ او يدقونهُ عطوسًا او يلفونهُ سواكير

ويفرم التبغ في هذه البلاد بالمنكلة وهي معروفة واما اكثر الافرنج فيفرمونهُ بآلات كبيرة يديرها الماء او البخار. والتبغ المفروم يدخن في الغلايين والسواكير عند كل شعوب الارض

والعطوس تبغ جفف فيبس فدق او طحن بالآلات. وقد يخلطونهُ بالملح وورق الورد ونشارة بعض الاخشاب وغير ذلك من العقاقير

والسواكير تلف من تبغ مفروم بقرطاس رقيق او باوراق التبغ نفسه وهو عمل كبير يعمل بهِ الوفٌ من الافرنج انتهى

وقال بعضهم حينما يشرع ورق التبغ يصفرُ يقطف ما اصفرَّ منهُ ويكرر ذلك اربع مرات ويسمى ما يقطف في المرة الاولى تكعيبة وما يقطف في

الثانية ثنويًّا وما يقطف في الثالثة محليًّا وهو اجودها وما يقطف في الرابعة ترويسةً. اما الرؤوس فيقطفونها و يقطعون معها شيئًا من السوق ويسمونها رؤوسًا. وتشك اوراق كل قسم من الاقسام المذكورة بخيط من قنّب او شعر حال قطافها ومحل الشك في الضلع قبل طرفهِ باصبع وآلة الشك مسلة عاديّة. وحينما تمتلئ الخيظان ينشر كل خيطٍ وحدهُ في مكان معرّض للشمس حتى اذا جف جانب قلب لكي يجف الجانب الثاني. وقبل ان تجف الشكوك تمامًا تطوى مبللة بالندى او بالماء وتضغط اوراق كل شك وحده بكلتا اليدين حتى تبرم اوراقهُ ثم يوضع بعضهُ فوق بعض في سلال و يضغط بعض الدقائق ثم يرفع و يوضع في الشمس ثانيةً و يترك حتى يجف تمامًا. ثم يرفع في اوائل الليل او اواخرهِ اذ يكون رطبًا قليلاً و يطوى و يوضع في سلال و يضغط فيها الى حين الطلب و يحصل من قطعة ارض طولها تسعون ذراعًا وعرضها ثلاثون ذراعًا ١٦٠ اقة مئة منها على الاقل من المحلي الذي تباع اقتهُ بنحو ثلاثين او اربعين غرشًا وما يبقى يباع باقل من ذلك

وقال الدكتور سليد يعمد الزراع الاميركي في اواسط ايلول الى كل نبتة من نبات التبغ و يشقها من راسها الى فوق الارض بست قراريط ثم يقطعها بقرب الارض و يركبها على حبل او عصا الى ان تجف وعند ما تجف يجمعها في يوم رطب و يعللها حتى تصير على ما تكون في المتجر. غلة التبغ. ذكر في المقتطف كانت غلة التبغ في اميركا في السنة الماضية اكثر من اربع مئة واثنين وسبعين مليون ليبرة. و بيع منهُ في فرانسا في السنة الماضية (١٨٨٣) ما ثمنهُ ٢٧١,٢١٧,٤٨٩٠ فرنكًا و يقدرون ان الذي بيع منهُ هذه السنة (١٨٨٤) سيبلغ . . . . ٢٧٢٥٩٠ فرنك (كل هذه الاموال تحرق وتضيع سدى وفي الارض الوف من البشر يعوزهم القوت الضروري)

———

المطلب الخامس
في تحليل التبغ وخواصهِ الكيماوية

حلل وكلين التبغ العريض الاوراق فوجد في عصارتهِ مادة حمراء تذوب في الكحول والماء وتنتفخ اذا سخنت وطبيعتها مجهولة وقاعدة حرّيفة طيارة عديمة اللون وتذوب في الماء والكحول ويظهر انها مخصوصة بجنس نيقوسيانا ولا تشبه شيئًا من المواد النباتية المعروفة وراتينجًا اخضر يشبه الموجود في كل الاوراق ومقدارًا كبيرًا من الزلال وجسمًا ليفيًا خشبيًّا وحمضًا خليًّا ونترات ومريات البوطاس ومريات النوشادر ومالات الكلس الحمضي واوكسلات وفصفات الكلس واكسيد الحديد وسليسا والقاعدة الحريفة هي التي سماها بعضهم نيقوسين . ثم حلل وكلين التبغ المحضر فوجد فيهِ جميع ما يوجد في النبات الاخضر وزيادة عن ذلك كربونات النوشادر ومريات الكلس آتيين يقينًا من تحليل تركيب مريات النوشادر وكربونات الكلس في بعضهما حيث يزيدونهما ليعطيا لهذا الجوهر شمخة . واشتهر عن قريب من بعض الكيماويين تحليل جديد لاوراقهِ الرطبة فوجد فيها جوهر لزج سموهُ (نيقوسين) وزيت طيار يشبه الكافور ظنوهُ (النيقوسيانين) الذي ذكره بعضهم ومادة خلاصية قليلة المرار مع يسير من (النركوتين) وبعض املاح وصمغ مع مالات الكلس وراتينج اخضر وآثار من راتينج اسمر وجسم ليفي وماء استنبات وغير ذلك . واعلم ان مسحوق التبغ الذي يحفظهُ الاوروپيون احيانًا في اوراق من الرصاص يظهر فيهِ بالتحليل شيء من املاح الرصاص وذلك يصير مضرًا والزيت الذي يخرج من التبغ بالتقطير هو الجوهر الشديد السمية المسمى (نيقوسيانين) وهو غير الزيت الشياطي الذي يخرج من الشبق قال ميره والماء الاشقر الذي يخرج من الشبقات مدة التدخين لا يحتوي الا على جزء من

هذا الزيت مع اننا رأينا ان درهماً من ذلك الزيت ربما قتل انساناً ولو معتاداً على التدخين . والكرئيبئيون الذين يستعملون التدخين كثيراً يصبونهُ مع النجاح في الجروح السمية . فاذا لم يكن موجوداً يصبون فيهامن عصارة الاوراق الرطبة وقد يضعون الاوراق نفسها على هذه الجروح التي هي كثيرة في جزائر انتيلة. وبزور التبغ تحتوي على زيت شحمي عذب قابل للتجمد ماكول فكل رطل منها يحتوي على (١٠٩ اكرام و٢٧ سنتي كرام) من الزيت المذكور مع انهم يهملون استخراجه والبزور في هذا النبات كثيرة ولو انتبهوا لاستخراجه لاجتنوا منهُ مقداراً عظيماً ينتفعون بهِ

المطلب السادس
في التبغين (النيكوتين) واستحضاره

التبغين اول من درسهُ (بوسيل) و (ريمان) ثم بعدهما (هنري) وغيره ووجدوه في الاوراق المتخمرة والغير المتخمرة للتبغ وهو قاعدة سمية كثيرة الازوتية فيها كربون وايدروجين وليس فيها اوكسجين كذا قال (سوبيران) وقال (بوشرده) انهُ لا يحتوي على نوشادر لانهُ اذا عولج بمحلول الكلور لم يحصل منهُ ادنى اثر من الازوت انتهى وهو في العادة سائل شفاف زيتي عديم اللون يرسب فيهِ بالتبخير في الخلوّ بلورات صغيرة بيض يعسر اجتناوها لقبولها للميوعة . ولا يوجد لهذا الجوهر رائحة محسوسة اذا كان بارداً وتظهر لهُ رائحة اذا سخن وتتصاعد منهُ ابخرة شديدة الحرافة فيها رائحة التبغ . وطعمهُ حريف كاوٍ ينتج نوع خدر في الفم الخلفي . وهو طيار والضوء يغيرهُ سريعاً ويلونهُ بالسمرة واذا اذيب في مثل نصف حجمهِ من الماء كان محلولهُ شفافاً فان كان مقدار الماء اكبر من ذلك تكدّر المخلوط وهو شديد الاذابة في الكحول . قال (بوشرده) وهو كقلوي ثابت فيتحد بالحوامض مع تصاعد حرارة وكذا مباشرة بالادراسيد اسي الحوامض

الايدروجينية فاملاحه البسيطة يعسر تبلورها لانهـا تتشرب الرطوبة واملاحه المزدوجة التي تحصل منهُ ومن معادن مختلفة تتبلور احسن . وجميع هذه الاملاح لاتذوب في الاتير انتهى . وقال (سوبيران) ان املاحه قابلة للتبلور وتذوب في الماء والكحول والاتير. واذا سخنت محلولاتها فقدت جزءًا من قاعدتها وتحوّلت الى املاح حمضية بكيفية الاملاح النوشادرية انتهى . وينال (النيكوتين) بهضم اوراق التبغ المفرومة في الماء المحمض بالحمض الكبريتي وبعد ثلاثة ايام تعصر وتعالج كذلك من جديد حتى تزول الحرافة ثم تبخر السوائل الى نصفها ويقطر ذلك على الكلس فاذا حرك ناتج التقطير مع الاتير اخذ بذلك جزءًا من النيكوتين ثم يعاد السائل المائي للانبيق ويداوم على التقطير ومعناه ان المقطر على الكلس يجذب معهُ جزءًا من النيكوتين فيحرك مع الاتير الذي ياخذ جزءًا منهُ ويعالج الباقي من جديد بالتقطير بماء التقطير الاوّل حتى لا يبقى شيء من حرافتهِ فينال بذلك محلول اسمر من النيكوتين في الاتير فيفصل منهُ الاتير والماء وجميع الاجسام الغريبة التي هي اكثر تصاعدًا من النيكوتين بحفظهِ مدة ١٥ يومًا في درجات من الحرارة تاخذ في التزايد الى ١٤٠ فحينئذٍ يقطر على الكلس المطفا السائل المركز في وسط تيار من الايدروجين الجاف في معوجة موضوعة على حمام مسخن الى ١٩٠ تقريبًا وعنق المعوجة مقوس دقيق مغموس في قنينة صغيرة جافة ليتكاثف فيها النيكوتين ويكون بذلك محفوظًا من التغيرات التي تحصل فيهِ من مماسة الهواء او من الحرارة القوية ولكن فيهِ بعض تلون فاذا فعل فيهِ تقطير جديد كان نقيًا عديم اللون . وهذا الجوهر شديد السمية بحيث انّ الكلب المتوسط القامة اذا وضع على لسانهِ منهُ نقطة صغيرة تبلغ في الوزن اقل من خمس ميليكرام فانهُ يهلك . واما النيكسيانين فهو زيت طيار ايضًا يخرج من التبغ بالتقطير وهو غير الدهن الشياطي الخارج من الشبق وغير النيكوتين ويكون ابيض

صلبًا كثير الحرافة مرّ الطعم وفيهِ رائحة التبغ . قال (بوشرده) وهو لا يذوب في الماء ويذوب في الكحول والاتير ويحضر بان يقطر التبغ جملة مرار مع الماء فيسبح الزيت على سطح الماء المقطر . وفاعلية هذا الجوهر قوية مهلكة ايضًا وسموه (كافور التبغ) وقمحة منهُ تسبب السدد والدوار فهو أحد السموم القوية المعروفة . فاذا وضعت منهُ قطرة او قطرتان على لسان هرّة اوكلب او حقنت في المستقيم مع الماء مات ذلك الحيوان ولذلك تستخدمهُ الهونتونيون لقتل الحيات . قال الدكتور الماهر صاحب السعادة حسن باشا محمود يحضر النيكوتين بان يقطر التبغ مع محلول البوتاسا الكاوية ثم يشبع المحلول بحمض الكبريتيك ويصعد المتحصل ثم يضاف الكحول ويصعد ثم تعامل الخلاصة المتحصلة بمحلول البوتاسا الكاوية ويخرج المتحصل بالايثير ويصفى فالباقي هو النيكوتين وانواع التبغ تحتوي على ٢ : ٨ في المئة من النيكوتين

المطلب السابع

في استعمال التبغ المدني وهو على نوعين

النوع الاول

في التدخين

قال بعضهم ادوات التدخين ثلاثة القصبة والسيكارة والاركيلاء وافضلها الاولى والاخيرة اما القصبة او الشبق فتنزع كمية وافرة من النيكوتين المتصاعد مع الدخان فيجتمع على باطنها مع الكربون الحادث من احتراق التبغ فتقل مضاره كلما زاد طول القصبة. واما السيكارة فاكثر ضررًا من غيرها لان دخانها يصل الى الفم والرئتين سخنًا ومشبعًا بالنيكوتين السام ولا سيما الطرف الدقيق منها فانهُ يحمل كمية عظيمة من النيكوتين . واما الاركيلاء فدخانها اخف ضررًا مما سواه لانهُ يمرّ على ماء بارد فيتلطف

تاركًا جانبًا عظيمًا من سمهِ فيهِ فضلاً عن ان التنبك الطف من التبغ فلا يجعل طعم الفم كريهًا ولا يحدث تهيجًا في الشعب والقصبة واما خواصهُ المخدرة فمثل خواص التبغ وقد ذكر التنبك خواص اخرى وهي انهُ منفث يفرز البلغم فيسكن الزكامات الرئوية المزمنة بشرط ان لا يشرب اكثر من مرتين او ثلاثًا في النهار . واما الاكثار منهُ فمضر جدًّا لانهُ يزيد السعال وقد يسبب امفيسيما الرئة الذي لا دواء لهُ . هذا وفي كثير من انحاء الصين يشرب التبغ مخلوطًا بمواد كثيرة ولا سيما الزرنيخ الذي هو سم قتال فيصير شاربهُ سمينًا ذا صدر واسع ومنظر جميل لان الزرنيخ اذا اخذ على مدة طويلة يزيد الهضم ويؤثر في الجلد فيبيضهُ وفي الرئتين فيقويهما ولذلك يعطيهِ البياطرة للخيل المصابة بالربو والنحيفة الابدان الاَّ ان عواقبهُ وخيمة جدًّا

قال الدكتور فلكس برمون يدخن التبغ بالسواكير والسيكارات والغلايين فالسواكير مضرة جدًّا لانها تباشر عند التدخين . ويخف ضررها بوضعها في بز واحسن البزاز ما كان من القصب او الخشب فانهما يمتصان بعض المواد السامة من الدخان وهما رخيصان فيمكن طرحهما كلما عتقا قليلاً . واردأها ما كان من المعدن او الكهرباء او الصفد او الزجاج او العظم . وللبز فائدة اخرى وهي ان الذين يصنعون السواكير لا يخلو بعضهم من الداء الزهري الخبيث وهم يقرضون طرف السيكار بفمهم فلا يحسن ان يدخن ما لم يوضع في بز يبعد طرفهُ من الفم (١) واحسن السواكير سواكير هاڤانا (قاعدة جزيرة كوبا) ولكن ما كل سمراء ثمرة فقد جاء في جرنال الهيجيئين ان السواكير تصنع في اوروبا وترسل الى هاڤانا فتدمغ فيها وتعاد الى اوربا وتباع كانها من تبغ هاڤانا . وقال مسيو كردون ان السواكير تصنع في همبرغ وفرنكفورت وترسل في البحر فتلتقي بالسفن آتيه من كوبا فتعود معها وتدخل الكمرك فيدفع عليها الرسم المعتاد كانها آتية من هاڤانا وتوضع عليها سمة الحكومة ثم تباع بعشرة اضعاف

واقل السواكير ضرراً الجافة لان النيكوتين وهو اشد من مواد التبغ سمّاً يطير من نفسهِ فاذا جفت طار اكثره منها . والتدخين التبطيء اقل ضرراً من السريع لان الفم يمتص من النيكوتين في الاول اقل مما يمتص في الثاني

والسيكارات وهي التبغ (المفروم) الملفوف بالورق الرقيق اشد ضرراً في بعض الاحوال من السواكير قال الدكتور (باره) ان الذين يدخنون سيكارات كثيرة يشعرون بانضغاط على الجانب الايسر وبخفقان القلب . الى ان قال ان اكثر امراض القلب حادث من تدخين السيكارات . والذين يدخنون السيكارات يصيبهم شيءٌ من التهاب الحلق بسبب بلعهم للدخان . وبلع الدخان عادة مضرة يجب ابطالها

ويظن كثيرون ان اضرار السيكارات ناتجة عن نوع الورق الذي تلف بهِ . وقد طال جدال العلماء في هذا المبحث ولم يمكنهم ان يجمعوا على شيءٍ حتى الآن . والصحيح ان السيكارات الرطبة تضرُّ اكثر من السواكير للسبب الذي تقدم ولا فرق مهما كان نوع الورق

اما الغليون (الحجر) فآلة المدخنين الكبار فالفقير منهم يستعمل غليوناً رخيصاً من الخزف والغني غليوناً ثميناً من الميرشيم (٢) المخرم المرصع بالفضة والكهرباء والقصب من كليهما احراق التبغ في اناء لا يحترق وايصال قصبة اليهِ ليجري فيها الدخان الى الفم . ومهما كان هذا الاناء فلا يحول عن كونهِ غليوناً وارخصهُ اجودهُ واغلاهُ ارداه . ولو عدّت الغلايين حسب جودتها لعدّت غلايين الخزف الطري اولاً ثم غلايين الميراشم ثم الخزف الصلب ثم الخزف الصيني ثم المعدن . وذلك لان الخزف الطري يمتص كثيراً من النيكوتين السام بخلاف المعدن الذي لا يمتص شيئاً منهُ . ومهما اطنب الشعراء في وصف الغلايين القديمة الاستعمال فان الناظر الى الصحة يعافها كلها ويفضل عليها الغلايين الجديدة التي لم تتشرب سموم التبغ . واذا

كان الانسان لا يستطيع ان يبتاعَ غليونًا جديدًا كل مدة فليضع غليونهُ العتيق في النار مدةً حتى تزول منهُ كل المواد السامّة التي امتصها فيصير كالجديد . واحسن الغلايين ما كانت قصبتهُ طويلة حتي يبرد الدخان فيها وترسب منهُ اكثر المواد السامة قبل ان يصل الى الفم . اما القصبات القصيرة التي تسخن كثيرًا فتهيج الشفتين وتسمك جلدهما . وغني عن البيان انهُ يجب ان يكون لكل مدخن غليون خاص بهِ وان لا يستعمل احدٌ غليون غيره . وسواءٌ دخن الانسان سيكارةً او غليونًا فعليهِ ان ينتبه جيدًا الى هذين الامرين الاوّل ان لا يفسد الهواءَ الذي يتنفسهُ وليعلم ان التدخين في الخارج اقل ضررًا من التدخين في البيت . والتدخين في الغرفة الكبيرة اقل ضررًا من التدخين في الصغيرة ولذلك يجب اطلاق الهواءِ في غرف التدخين من وقت الى آخر حتى يبقى هواؤُها نقيًّا . والثاني ان ينظف فمهُ دائمًا فيحسن بكل مدخن ان يعتاد على غسل فمِهِ واسنانِهِ كلما سنحت لهُ الفرصة وان يتغرغر كل صباح بماء فاتر مطيب بشيء من الطيوب

وقال هركسلن من جملة سموم التبغ الاكسيد الكربونيك والهيدروجين المكبرت والحامض البروسيك والنيكوتين . وقال ان المواد الثلاثة الاولى تطير حالاً فلا تفعل بشارب التبغ فيكون الفعل للنيكوتين وان مقدار النيكوتين يزداد في الدخان الذي يمتصهُ الشارب بمقدار ما تقصر السيكارة فكلما قصرت كثر مقدار النيكوتين في دخانها

النوع الثاني

في السعوط والمضغ

قال بعضهم اذا رطبت اوراق التبغ وغطست في الماء تختمر فتنحل ثم تدق حتى تنعم وقد تخلط بغيرها فتصير سعوطًا . وهذا متى دخل الى المنخرين يوثر في غشائهما النخامي فيهيجهُ ويسبب عطاسًا وكثيرًا ما يحدث دوارًا

وغيره من الاعراض الثقيلة لان النيكوتين يزداد بالاختمار كمية وقوة واما اذا اعتاد عليهِ الانسان فلا يسبب لهُ عطاساً ولكن يزاد بهِ المفرز النخامي فيفيد آلام الراس وامراض الاذان والعيون المزمنة كمصرّفٍ. وكثيراً ما يفيد في تنبيه غير المعتاد عليهِ من الاغماء والاختناق. اما كثرة استعمالهِ فتضر جداً لانها تقلل الشم وتنقص الذاكرة وكثيراً ما تكون سبباً للدوار والشلل. واما استعمال السعوط الداخلي فممنوع على الاطلاق لانهُ يسبب ذرباً قوياً وغيرهُ من اعراض التسمم واذا وضع قليل منهُ في الخمر يجعلها مسكراً مهلكاً فليحترز منهُ

وكثيرون ممن لا تسمح لهم مصالحهم بشرب الدخان كمحتفري المعادن ومستخرجي زيت الكاز يمضغون اوراقه للتسلي وتسكين البال وكذلك النوتية لمداواة مرض يعتريهم وهو الاسكوربوط فمضار هذا المضغ اكثر من ان تعد

المطلب الثامن

في التدخين والمضغ واراء الاطباء والعلماء فيهما

قال الدكتور يوحنا ورتبات التبغ يستعمل تدخيناً وسعوطاً ومضغاً. واختلف القوم على جواز استعماله وفائدته فقال بعضهم هي عادة ردية قذرة ليس فيها شيء من النفع فيجب اجتنابها والاقلاع عنها وقال اخرون ان في استعمالها بالاعتدال لذة وفائدة بلا ضرر فلا يصح تحريمها. وقد ظهر من الخبرة وبحث المحققين ان التبغ مسكن للبال منبه للعقل معين على التامل ويسلي الانسان عن هموم الحياة وانشغال الخاطر ولذلك نرى هذه العادة غالبة تقرب ان تكون عامة بين جميع الامم والقبائل غير ان الجميع قد اتفقوا بلا خلاف ان الافراط فيهِ من الامور التي لا ريب في ضررها وان مضغه موذٍ وانهُ كثيراً ما يؤدي الى الرعشة وضعف البصر وسوء الهضم. ويشترط في استعمالهِ ماعدا الاعتدال التام ان يتجنب عند فراغ المعدة من

الطعام لانهُ يكون عمله حينئذٍ قويًا في المجموع العصبي و ينزع شهوة الطعام و يتعرض لوظيفة الهضم خلافًا للتدخين بعد الطعام فانهُ يزيد افراز اللعاب وما يزيد هذا الافراز يزيد افراز عصارة المعدة فيؤول ذلك الى جودة الهضم . قد رأيت من المشاهدة الطويلة ان القليل من الناس لا يبالغون في التدخين ولا سيما مدة اوائل الشباب فلا يضر ضررًا ظاهرًا الاَّ بعضهم على انهُ من المحقق الاذي لا يظهر احيانًا الا بعد سنين كثيرة وعلى الخصوص عند بلوغ الشيخوخة فنرى الانسان يهرم قبل زمنه العادي ومن اسباب ذلك الافراط من هذا القبيل . ولا ارى ريبًا في صحة القول ان من يريد شيخوخة خالية من مشاق الهرم العاجل يجب عليهِ اعتدال العيشة في كل الامور وقال بعضهم ان من العوائد المضرة التدخين في غرف المرضى فطالما سمعنا وقرانا بل شاهدنا باعيننا دوائر الدخان كومًا كومًا في غرف المرضى وكل النوافذ مقفلة والذين يهمهم هذا الامر لا يجسرون ان يمنعوه حياءً من زائرٍ زارهم او مجاراةً لعادةٍ قبيحة تملكت بيننا فقد اخبرني احدهم وهو من الفقراء ان امرأتهُ كانت نفساء وكان اقاربها يترددون على الدوام الى بيتهِ لزيارتها فيضطر ان يقدم لهم تبغًا وتنبكًا قيامًا بواجبهم قال و بينما كنا مرة جالسين ندخن اخذ الطفل يصرخ صراخًا شديدًا واصفرَّ لون المرأة حتى كاد يغمى عليها فجاء في بالي امر الدخان ففتحت شبابيك البيت ورجوت الحاضرين منع التدخين فسكت الطفل وراقت نفس المرأة فعولت من تلك الساعة على ابطال هذه العادة الوخيمة ومنعت التدخين في بيتي على الاطلاق فتوفر عليَّ مبلغ كان يذهب فريسة النيران و ياتي بالاضرار للعائلة و بضيق الصدر لي واستعنت بهِ على سد احتياجات عائلتي . فنعم العمل وقال بعضهم انني عند ما كنت ادخن كان عيشي صعبًا ورقادي متعبًا وكاد الأرق يضني جسمي حتى ابطلت التدخين فاعتدلت صحتي وكنت عند ما اعود الى التدخين يعاودني الأرق وحين اتركهُ ينقطع عني

فعولت على عدم العودة عليهِ وقال بعضهم قد وجدوا بالامتحان ان في دخان التبغ مقدارًا من الحامض الكربونيك . والحامض الكربونيك سم قتال يخنق من تنفسه وقد امتحن ذلك عالم فرنساوي في كلب حصرهُ في مكان ضابط واشعل فيهِ اربع سواكير فمات الكلب من دخانها . وقال منشيء المقتطف ان في التبغ سمًّا زعافًا يسمى النيكوتين فاذا دخنهُ الانسان فعل دخانهُ بالدماغ فعلاً كالخدر واذا اكثر منهُ فعل بدماغه وجسدهِ فعل السموم فيخمد ذكاء عقلهِ وقد يفقد القوة الذاكرة فقد حكي عن بعض المدخنين انهم فقدوا الذكر تمامًا وحكي عن غيرهم من المفرطين في التدخين انهم ماتوا قتلاً بهِ هذا فضلاً عن جعلهِ الاسنان مصفرة

وقال العلامة الفاضل سعادتلو الدكتور حسن باشا محمود التبغ يقلل امتصاص المواد الازوتية وتوزيعها وثبت بالمشاهدة ان المشتغلين بالتبغ يكونون عرضة لتمدد الحدقة ولامراضٍ عصبية في القلب تبلغ بالفعل المنعكس الى الاوعية والاوتار فينتج عن ذلك ارتعاش الايدي وضيق النفس وامراض الصدر وسعال عصبيٌّ ودوار والمٌ عصبيٌّ معديٌّ واعتقال في الاطراف . والتسمم البطيء بالتبغ يحصل من بعد مضي عشر سنوات عادةً ويشاهد ذلك في الذين يفرطون في (تدخينهِ) واعراضه هي ازدياد في ضربات القلب يزول بانقطاع تدخينهِ ثم تعود الضربات عند العود الى التدخين وهذه الحالة تقرب لغطات القلب من اللغطات التي تسمع في التهاب التامور . وقد شوهد ايضًا الاستحالة الشحمية للقلب . والشهية للطعام تفقد ويحدث الم عصبيٌّ معديٌّ ثم أرق وفقد القوة الحافظة وضعف في البصر . فينتج مما ذكر ان مضار التبغ عديدة وخطره شديد وهو سمٌّ بطيء واصلهُ الفعال اقوى السموم النباتية واشدها لان نقطتين منهُ تقتلان كلبًا متوسط القامة في بضع دقائق وان المفرطين في تدخين التبغ يكونون عرضة لامراض العين والمعدة والقلب والصدر . فضلاً عن تأثر المجموع العصبي

فيهم وحدوث دوار وارق وارتعاش الخ . وهو مع ذلك عديم المنفعة بالكلية ولذلك لا يتمالك الانسان عن الاسف من كثرة المدخنين من نساء ورجال واطفال فكثيرًا ما دعيتُ لمعالجة اناس ضعاف البنية مصابين بفقر الدم وفساد في المعدة وكان سبب ذلك كثرة تدخين التبغ وكانوا يشفون بالامتناع عن استعمالهِ والمعالجة المناسبة . ولسبب المضار التي تحصل عنهُ كما ذكرنا نشير بعدم استعمالهِ حفظًا للصحة ولذتها ودفعًا للمرض والمهِ

قال الدكتور (دكاين) سنة ١٨٦٤ في رسالةٍ قدمها للمجمع العلمي بباريز بيَّن فيها الاضرار التي تنشأ عن كثرة التدخين . وقال فيها انهُ قد يعرض للمدخنين تقطع في ضربات القلب وميل للغشي واسند ذلك الى نحو مئة حادثة خالية من كل مرض عضوي في القلب وقد بريء اكثرها بالانقطاع عن التدخين . وذكر في رسالة ثانية حصول مثل هذه الاعراض في اولاد بين التاسعة والخامسة عشرة متعلقين على التدخين مع اعراض خلوريسية انيماوية ونقصان الكريات الحمر من الدم وعسر الهضم وخمول العقل . وهذا الضعف في القوى العاقلة يوافق ما ذكرهُ آخرون غيرهُ ممن اعتني بمراقبة نتيجة التدخين في اولاد المدارس . وذكر ايضًا صعوبة برء الانيميا الناشئة عن ذلك وزعم انها كانت سببًا لتغشي السل الرئوي في حادثة واحدة . وقد بين اليوم في رسالة ثالثة ان النساء المدخنات أشدّ تأثرًا وانفعالاً من الرجال فانهُ شاهد في ثلاث وار بعين امرأة اعراضًا مختلفة تتعلق بتقطع ضربات القلب و بعدم انتظام الحيض وفي ثمانٍ كان هذا التقطع واضحًا جدًا وقال ان امرأة صبية كانت قد تعوَّدت ان تدخن كل ليلة مع رجلها فكان قلبها يقف كل ثماني ضربات او عشر و يغشى عليها وكانت هذه الاعراض تنقطع كلما انقطعت عن التدخين وتعاودها كلما عاودتهُ ولكن بعد ثمانية ايام من استعمالهِ وذكر ايضًا حصول مثل هذه الاعراض تغير المدخنين ممن يصل اليهم دخان التبغ قال ان صبية كانت

تجلس كل يوم في احدى القهاوي نحو احدى عشرة ساعة حيث الهواء مملوءٌ دخانًا فما طالَ الامرُ عليها حتى ظهرت فيها اعراض تسممية برئت منها تمامًا عند تغيير هذه العادة . وذكر ايضًا حادثة ابنة صغيرة كانت تنام في غرفة حيث يدخن ابوها واخوها كل ليلة نحو ساعتين فحصل لها تقطع في ضربات القلب وغشي عليها مرة حتى كادت تفارق الحياة

وذكر (بدروى) ان الجند يكثر فيهم الخفقان وثقل الصدر والميل للغشي لافراطهم في التدخين وقال انهُ هو نفسهُ يعرض لهُ عند الافراط في التدخين غشيٌ وخفقان القلب ووقوف ضرباته فجأَةً

وذكر (تريمان) انهُ كان يعرض لهُ بطءٌ في ضربات القلب ثم خفقان وربو قلبيٌّ ثم انقطع عن التدخين بعد ان كان يدخن كل يوم ثماني سيكارات كبار فلم يمضِ عليهِ ستة اشهر حتى برئ من كل علة

والتدخين عادة منتشرة كثيرًا في مدارس اميركا . قال ادورد اونيس ان عدد المدخنين من الاولاد الذين سنهم فوق الثانية عشرة يبلغ من ٥٠ الى ٧٥ في المئة وذكر لذلك نتائج سيئة جدًا مثل وقوف نمو البدن والعقل واضطراب حركات القلب وكل الاعراض السابق ذكرها . والاطباء الذين فحصوا تاثير التدخين في اولاد المدارس متفقون على انهُ يحدث فيهم عدم اتقان في افعال العضلات ظاهرًا بالارتجاف وعدم اتقان الاعمال اليدوية كالرسم والتصوير وما اشبه حتى ان بعض اساتذة التصوير كان يعرف تلامذتهُ الذين يدخنون من تصويرهم (واخبر الفاضلين منشئي المقتطف احد الاطباء المشهورين) انهُ لا يعرف جراحًا ماهرًا يستعمل التبغ وسبب ذلك حدوث الارتجاف في ايدي المدخنين

وذكر (اونيس) من اضرار التدخين في الاولاد الصغار انهُ يقل معهُ سباتهم و يضعف عقلهم وتنحط ذاكرتهم و يسوءُ هضمهم و يغلب عليهم المرض السوداوي . وذكر بعضهم ان عدم انتظام ضربات القلب كثير جدًا في

الجند في حرب الحرية الاميركانية لانهم افرطوا من التدخين سدًّا للجوع واشتغالاً عن المصائب ثم قال ولا شك ان كثيرين من المدخنين المفرطين لا يصيبهم خفقان القلب ولكن ذلك لا يؤخذ منهُ ان التبغ غير مضرّ بل انهم غير مستعدين لهذا المرض لان الاستعداد لازم لحدوث كل الامراض وقال بعضهم ان التدخين من جملة اسباب النزلة الصدرية وهذا غني عن البيان فان أَدلتهُ كثيرة كل يوم

وذكر (فالن) رجلاً كان يعرض لهُ نوب غشي كل ساعتين مع ثقل في جهة القلب وعسر نفس وبطء نبض وقد اشتبه فيهِ في اول الامر بانهُ مصاب بعلة قلبية ثم تحقق ان هذه الاعراض من تاثير التدخين لانهُ كان من المدخنين المفرطين ولما امتنع عن التدخين زالت الاعراض

وقال ان القلب المتأَثر بسمّ التبغ (النيكوتين) يبقى قابلاً للتنبه من ستة اشهر الى سنتين . وحقيقة هذه الاعراض القلبية الناتجة عن التدخين لم تنجلِ الى الآن كما ينبغي والفسيولوجيون (الصحيون) مختلفون في تعليلها ولكنهم متفقون على ان للتدخين في ذلك تأْثيرًا ظاهرًا سواءٌ كان هذا التاثير في النخاع المستطيل او العظيم السمباثوي او في القلب نفسه والضفيرة العصبية او في الدورة الاكليلية

وقد تحققوا ايضًا ان للتدخين تاثيرًا في البصر فيحدث فيهِ علة تسمى امبليوبيا التدخين وهي تبتدئُ من المركز الى المحيط وبهذا تمتاز عن العلل الاخرى التي منشأُها الدماغ او ضمار العصب البصري فانها تبتدئ من المحيط الى المركز ومن اعراضها ضعف البصر وفقد ابصار الالوان . واول ما يفقد ابصار اللون الاخضر ثم الاحمر فالاصفر فالازرق ولا تزال العلة تتقدم حتى تنتهي بكمنة قابلة للشفاء وربما انتهت بضمور العصب البصري انما ذلك نادر جدًّا . والعلاج في كل ذلك قائم بالانقطاع عن التدخين فانهُ يكفي غالبًا

اما الجواهر التي تنتج من احتراق التبغ وتكسبهُ خصائص سامة فهي اكسيد الكربون والنيكوتين والحامض البروسيك وهو شبيه بالقلوي ذو رائحة طيبة ولكن تنفسهُ سام كالنيكوتين لانهُ يقتل الحيوان بجرعة جزء من عشرين من النقطة . وذكر بعضهم عدة حوامض والكحول فيليك وانواع سيانور وفنول وكربور الهيدر وجين ومواد أُخر غير ذلك كثيرة . وقال بعضهم ان ثلاثة ارباع النيكوتين تتلاشى بالاحتراق وقال غيرهُ أن دخان التبغ لا يحتوي شيئًا من النيكوتين بل مواد متفرعة منهُ . وذهب الاكثرون اليوم على ان الاعراض الناشئة عن التدخين انما سببها اكسيد الكربون

وقد بين (جريهانت) ان المتولد من اكسيد الكربون من احتراق عشرين جرامًا من التبغ كافٍ لتسميم كلب كبير . وذكر بعضهم لاستعمال التبغ (سعوطًا) اعراضًا مرضية كالارتجاف والتهاب الحلق المزمن لاستعمالهِ مضغًا اعراضًا كاعراض الهيضة . وللاشتغال فيهِ بالمعامل اعراضًا عصبية كالاعتقال على ان بعضهم يذهب الى ان هذا الاعتقال نتيجة للعمل الميخانيكي لا للانسمام بمادة التبغ . وذهب بعض علماء الهيجيين الى ان غبار التبغ لهُ خصائص واقية من الامراض الملارية حتى ان نظارة الصحة في المانيا استشارت بوجوب استعمال التبغ في الجند في زمن الحروب تطهيرًا للفم والحلقوم وللهواء المحيط من السموم الملارية

وقال احد المعلمين الفرنساويين ان استعمال التبغ في بعض الظروف نافع . لانهُ يخمد الانفعالات النفسانية ويريح الانسان من الاتعاب العقلية والجسدية فقال ان الصانع الذي يكون قد انهك قواهُ الجسدية بالاتعاب الشاقة مدة نهارهِ يجد مساءً في غليونهِ نوعًا من الراحة وتعويضًا عما فقد من قواهُ الطبيعية . ومثلهُ العالم الذي يكون قد صرف نهارهُ في التبحر في المسائل الدقيقة واحدودب ظهره وتقعر صدره من الانصباب على التاليف والتسطير يصادف راحةً وسلامًا في ظل سحابة دخان غليونهِ الزرقاء

والمسافر الذي يخوض البحار و يطوي القفار يصادف في دخان غليونهِ ما يدفع عنهُ أذى الأهوية المفسودة والابخرة السامة والمياه المختلفة

وقال بعضهم ان استعماله من الداخل يحدث حرارة في الحلق والمعدة و يقلص الاوعية الشعرية الجلدية فيحدث حساسة برد و يزعج الهضم و يفسد الذوق و يغير الصوت وقال بعضهم يولد داء السل وداء السرطان في الشفتين والمعدة وضعف قوة التناسل وهيجان المراكز العصبية الى درجة الجنون وقال المعلم (جوللي) بقولهِ ان الجنون المسبب في فرنسا من تاثير الدخان في اعضاء الدماغ سيتلف جمهورًا من البشر اكثر من الثلاث ضربات المرسلة من الله على عهد داود النبي (عم) التي هي الطاعون والجوع والحرب

وقيل الذين يواظبون الشغل في معامل التبغ انهُ يسرع الشيب الى شعورهم و يعتري بعضهم ضيقة الصدر وصعوبة التنفس حتى ان كثيرين لايقدرون على معاطاة الشغل با لتبغ لعدم احتمالهم سمهُ نظرًا لانهم على استعداد الى اضرارهِ لانهُ يتصعد في الهواء و يستنشق مع التنفس حتى زعم بعضهم ايضًا ان الدخول الى معمل التبغ بقصد التفرُّج مضر . وزاد بعضهم على اضرارهِ ان دخانهُ يؤثر في اعضاء التنفس فيسبب التهاب الشعب والربو والاوذيما وفي الدورة فيبطئ حركتها و يقلل تاكسد الدم فلا يعود يصلح للتغذية وفي القلب فيورثهُ الخفقان والاضطراب وفي المعدة فيورثها الزكام وفي الكبد فيقلل افراز الصفراء و يضعف التغذية و يلاشي حدة الذهن و يضعف الاعمال العقلية و يكدر صفاوة الفكر

المطلب التاسع

في نتائج التبغ السمية وفي البنية البشرية

هو لحرافتهِ يهيج المنسوجات التي يلامسها و يؤثر مع ذلك على المخ

فاذا استعمل من الداخل مسحوقة او الماء او الكحول المتحمل لقواعده الفعالة تأثرت منهُ اعضاء الهضم فيسبب اولاً غثيانًا وقيأً وقلقًا ثم مغصًا وانتفاخًا في البطن ثم استفراغات ثفلية مصلية بل دموية مع زحير وتعنٍ وفي مدة سيره في الطرق المعوية تمتص قواعده الفعالة فينسب لتاثيره على المنسوجات العضوية سرعة النبض وارتفاع حرارة الجسم وكثرة العرق والبول ونحو ذلك ولكن تاثيره بالاكثر يكون على الاعضاء المخية والضفائر العقدية فتحصل الاهتزازات التي يظهر انها دائمة الحصول وثقل الرأس والصدر والدوار وانخرام القوى العقلية بل ذهابها مع حركات في الاعضاء الرئيسية كالقيء والضجر ونحو ذلك وكل هذا مع تمدد الحدقة والهذيان والحركات التشنجية في اليدين والرجلين واحيانًا مع زوغان الفم بحيث لا يتيسر لهُ الكلام بسبب الانقباضات الغير المنتظمة في اللسان ومع النعاس

وكذا اذا وضع التبغ على جلد فيهِ ازرار او قروح صغيرة بحيث كانت ادمته متمزقة في بعض محالّ فان قواعده تنفذ بالامتصاص وتظهر التظاهرات المذكورة

واما الاستعمال المدني للتبغ تدخينًا واستنشاقًا ومضغًا فنقول فيهِ عمومًا هو مضرّ للنحاف والعصبيين والقابلين للتهيج ومناسب للسمان واللينفاويين وأنسب للشيوخ من الشبان . فاما التدخين فيقلل حساسية الغشاء المخاطي الفمي كما يقلل بعض الاحتياجات كالجوع ووضح ذلك باكثاره اللعاب الذي يسيل وينزل في المعدة أو باضعافه فاعلية الاغشية المخاطيــة . والمفرطون في استعمال التبغ الحار القوي الشدة كتبغ اسبانيا يكونون دائمًا في حالة عته مستدام كنصف سكتة وبعضهم يهزل وينحل بسبب كثرة البصاق وهذا هو الذي يمتنع استعماله طبًّا وشرعًا ولا يتعاطاه الا قليلو التمدن كالبحريين والعساكر وهو يخدر الغير المعتادين عليهِ وسيما العصبيين والنساء والاطفال ويعرضهم للايبوخندريا والنحول الشبيه بالسل

واما تبغ البلاد الشامية وسيما المشهور بالجبلي فهو عطريٌّ لذيذ الرائحة مقبول الاستنشاق لا ضرر فيهِ ولا ينفر منهُ أحد . ومدح بعضهم منافع تدخين التبغ في كونه يصير الهواء اقل قبولاً لامساك الامراض المعدية ولكن ثبت بالتجريبات انهُ ليس فيهِ شيءٌ مخصوص وانما يؤثر كبقية المخدرات بتقليله حساسية المنسوجات وقابليتها للعدوى

وطرق التدخين مختلفة والغالب وضع الاوراق في شبق اما وحدها واما مع جواهر عطرية ويقذف الدخان من الفم او من الخياشيم وقد تلف الاوراق على نفسها ويسمونها سيكارات (كما سلف) وقد يصنعون آلات يسمونها شيشة فيها ماء وينفذ الدخان منهُ بواسطة انبوبة مزدوجة التيار حيث يحصل في الماء خرير والتبغ الذي يشرب فيها يسمى تنباك وتلك الآلة مصنوعة لاجل تلطيفه .واما التسعط بالنشوق فيقول المستعملون لهُ انهُ مصرّف لبعض الاوجاع كالشقيقة والصداع واوجاع الاسنان والاستهواء والميل للنعاس ونحو ذلك .ولكن الغالب ان استعماله بطالة وتسلية وتفوح من مستعمليهِ رائحة قوية تبقى في الملابس والمساكن وتكون انفاسهم فاسدة الرائحة ولحاؤهم وشواربهم موسخة بالمواد المخاطية المسودة السائلة من خياشيمهم .وبالجملة تكون سحنتهم بشعة لعظم تخاطيطها وغلظ انفهم وشفتهم العليا وذلك في النساء اشنع

واتهموا النشوق بكونه يسبب بوليبوسات الانف والحلق .ومن المحقق اذهابه حساسية الغشاء المخامي واحداثه تيبسات فيهِ ومع ذلك قد يكون نافعًا في التدمع الناشيء من تيبس المخاط في الجزء السفلي من القناة الانفية وقد يستعمل كمصرف نافع في بعض الارماد المزمنة .واما مضغ التبغ فهو عادة (المتوحشين الغير المتمدنين) وهو عظيم الخطر لانَّ عصارتهُ كثيرًا ما تزدرد وتسبب اعراضًا خطرة والاعتياد على استعمال التبغ باحدى هذه الكيفيات يقلل الخطر ويسبب التفريج بحيث يصير استعماله عند متعاطيه

كاستعمال السوائل الروحية القوية بل كالاغذية فيسقطون في الغشي والهبوط عند ترك استعماله الوقتي ولا يقدر الطبيب على دفع هذا الاعتياد المغم المكدر للصحة . وبعض الاطباء شذعن الراي المجمع عليهِ فقال انهُ لا يؤثر تاثيرًا مضرًا على العملة المشتغلين فيهِ وانهم يعيشون زمنًا اطول من معيشة غيرهم وذلك لا أصل لهُ . نعم يكن تقليل اخطاره بالنظافة والغسل الكثير للفم والخياشيم واليدين وباستعمال الحمامات زمنًا فزمنًا والرياضة في الهواء الخالص واستعمال الالبان ونحو ذلك . ويؤخذ من استعمال التبغ علامة نافعة للاطباء . وذلك ان المعتادين عليهِ يرفضونهُ في الامراض الثقيلة . فاذا انقضت شدة المرض تطلبوا استعماله فيكون ذلك دليلاً على الاخذ في الرجوع الى الصحة

وبالجملة خواص هذا الجوهر (ثقيلة) واخطاره (ثابتة) بمشاهدات كثيرة لاشخاص افرطوا في استعمالهِ فحصلت لهم (سكتات) و (شلل) و (عمى) و (انزفة باصورية) و (تشنجات) بل حصل ذلك من نوم في محل فرم فيهِ مقدار كبير منهُ فمتى شوهد شيء من عوارضهِ بودر بعلاجه « وعلاج التسمم بالتبغ هو المبادرة باعطاء مقيء ومشروبات كثيرة ثم تستعمل الملطفات . فاذا كان الاحتقان المخي او الرئوي واضحًا استعمل الفصد . ويؤمر بالاتير كمقوٍ للقلب والمعدة . فاذا كان التاثير قويًا استعملت المسهلات اللطيفة لاجل طرد ما بقي من النبات فهذه هي وسائط التسمم بالتبغ مسحوقًا او مطبوخًا » واما التسممات بتدخينه فهي اختناقات حقيقية وتنتج الموت فجأة بحيث لا يبقى زمن للعلاج . فعلاجها علاج الاسفيكسيا اي الاختناقات اي ان يحمل الشخص للهواء الخالص لتمتلىء بهِ الطرق الهوائية ويدلك صدره لتنطبع فيهِ الحركات ويفصد اذا امكن وتفعل نغمشة في الحلق ونحو ذلك

المطلب العاشر
في الاستعمال الدوائي للتبغ

التبغ كغيرهِ من الجواهر المخدرة مهيج مسبت وظن بعضهم ان خواصهُ ترجع لنتيجة واحدة وهي افراط تنبه الدماغ حيث يوصل للاحتقان والسبات وبالجملة استعملوهُ في الآفات الثقيلة والمستعصية ولكن فاعليتهُ القوية لاتسمح باستعمالهِ في التهيجات والالتهابات الا بوصف كونهِ محولاً قويًا او مسبتًا . واذ قد عرفت انهُ يهيج الجلد المتعرّى او الاغشية المخاطية اذا وضع عليها عرفت ان من الخطإِ ما اوصى بهِ بعضهم من وضعهِ على القروح السائلة وقد يستعمل مسحوقهُ لايقاف الدم . و يوضع على بعض لذعات او شقوق خفيفة . ووضعهُ على الغشاء المخاطي يحرض العطاس بتأْثيرهِ الاشتراكي على الحجاب الحاجز و يشتد ذلك كلما كان الشخص اقل اعتيادًا عليهِ و بالنظر لذلك يكون التبغ معطسًا قويًا لغير المعتادين عليهِ

واوصى بوضع اوراقه الرطبة على الجبهة والصدغين في اوجاعها العصبية وعلى الراس في الشقيقة ونحوها وعلى المفاصل التي فيها اوجاع روماتزمية او نقرسية وعلى الاوجاع المبهمة المحدودة الغير الالتهابية وتستعمل اما مسخنة او مغموسة في الخل . ونفع ذلك بالاكثر اذا كان الوجع العصبي سطحيًا واحسن من ذلك وضع مطبوخه او خلاصته . والخلاصة التبغية مقدارها من قمحة الى اربع قمحات . و ينفع منهُ مضامض في اوجاع الاسنان . وتدلك اللثة بخلاصتهِ . وذكروا غسلات من مطبوخه ومراهم من اوراقهِ المرضوضة لشفاء (الجرب) و (السعفة) كما اوصوا بدلك ازرار (الجرب) بمغليهِ في الزيت ولكن يلزم ان يكون المطبوخ خفيفًا خوفًا من حصول الامتصاص بالازرار المسلوخة فيكفي لتلك الغسلات درهمان (٧ كرام و ٨ سنتي كرام) لاجل رطلين (١٠٠ كرام) من الماء وربما عارض ذلك ان العملة في التبغ

لايسلمون من هذا الجرب على ان استعمال هذه الواسطة في السعفة اخطر فقد ذكرت مشاهدات ٣ اطفال ماتوا بالتسمم في ٢٤ ساعة بسبب دلك رؤوسهم بطلاء من التبغ استعمل لعلاج السعفة . ومزج هذا الجوهر بالشحم يستعمل علاجاً (للقمل والقمقام) في الراس او العانة وذكروا انهُ اتفق زوال الخراجات الزهرية المسماة عند العوام بالخيردل بالدلك بمرهم التبغ والقيروطي التبغي يصنع باخذ جزئين من كلٍ من عصارة التبغ المأخوذة بالعصر والشمع وجزء من الراتينج ومقدار كافٍ من دهن المرو يستعمل ذلك دلكاً على القوابي القليلة الالتهاب ١٠ ايام او ١٢ او ١٥ مع انها استعصت على الوسائط الاعتيادية . ووصلوا لتحليل احتقان عظيم في الثديين حصل بعد الولادة بدلك الجزء المريضي بمخلوط ملعقة قهوة من نقيع مسحوق التبغ بكوب من الزيت والعرقي ثم يوضع على الورم مدة الليل قطعة من الفلانيل مغموسة في هذا السائل فحصل للمريضة بعض غثيان وكان ذلك علامة الامتصاص ثم في صباح اليوم التالي لم يوجد أثر للمرض واستعملت هذه الطريقة لتحليل احتقانات من طبيعة اخرى . وهناك امثلة من (التيتنوس) استعمل فيها التبغ من الظاهر حقناً بدخانهِ . واتفق وضع التبغ رطباً على عضلات جانب العنق المصابة بالتشنج . وعمل من مطبوخهِ كمادات وضمادات . والضماد التبغي يصنع باخذ اوقية (طبية) من اوراق التبغ ومقدار كافٍ من الماء وذلك لاجل ان يوضع على الحثلة كمقيءٍ على الجرح الذي نشأ منهُ الداء (التيتنوسي) ونجح في ذلك ايضاً حقن التبغ مع حمامات منهُ . ويختار لذلك نوع من التبغ قليل الحرافة . ومدح استعمالهُ تدخيناً وحقناً بمنقوعهِ في احوال من احتباس البول و يكون المقدار للمنقوع درهمان لاجل رطلين (طبي) من الماء المغلي . ونيلت منافع في ذلك الاحتباس من وضع ٢٠ نقطة من صبغتهِ في طاس من ماء بزر الكتان يستعمل في كل ساعة كما استعمل ذلك ايضاً في (البلينوراجيا) اذا عسر التبول

وذكروا نجاح التبغ لقهر التضايق التقلصي في مجرى البول فتدلك الشمعات من خلاصتهِ لكن ذلك اضعف فعلاً من دهانها بالخلاصة الصمغية للافيون والبلادونا . واستعمل ايضاً مطبوخ التبغ وضعاً على البطن في القولنج المعدي ويداوم على ذلك الوضع الى ان يحصل الاستفراغ فيوقف قبل أن تظهر الاعراض المغمة ويعطى للمريض حينئذٍ المسهلات الاعتيادية . وبمثل ذلك عولجت (الدوسنطاريا) اي بالكمادات المصنوعة من منقوع ٢ اواق (طبية) من التبغ في ٦ اواق (طبية) من الماء ويساعد ذلك ببعض مسهلات لطيفة كزيت الخروع وكبريتات المغنيسيا والكلوميلاس وينفخ في بلاد السويد وهولندة دخان التبغ في مستقيم الغرقى مصحوباً ذلك بالوسائط الاخر . فالتنبيه الشديد الواجد من الدخان يؤثر بقوة على الاعصاب المعوية فيتحرك النخاع والضفائر العقدية فيحصل التأثير اللازم الذي تفعلهُ هذه المراكز في الات الحياة

ومن المعلوم ان الامعاء الغلاظ التي اثر عليها التبغ تقبل اعصابها من العظيم الاشتراكي المتصلة فروعهُ بفروع النخاع الشوكي فيحصل في جميع الجهاز الشوكي اهتزاز فجائي قد يعيد ممارسة التنفس والدورة لحالتها فتقوى ظاهرات الحياة بايقاظ قواها الخامدة واتمام وظائفها ويعين على ارجاع الحياة اذا لم تكن طفئت بالكلية نفخ الهواء الجوي في الرئتين والدلك والحرارة واذا ادخل دخان التبغ في الاذن طرد الحشرات التي قد تدخل فيها مدة النوم ويقال ان هذا الدخان يقتل الحشرات

واوصى (سيدنام) باستعمال هذا الدخان حقنة علاجاً للقولنج المسمى رب ارحم وللفتوق المختنقة . ونفعهُ في الفتق المختنق متفق عليهِ وبعضهم ابدل دخانهُ بمنقوع درهم من اوراقهِ في رطل (طبي) من الماء ومن زاد على الدرهم ارتكب خطراً لاحداثه عوارض قتالة . وتستعمل ايضاً حقنة واما الاستعمال من الظاهر فيعمل لهُ منقوع مركب من جزء من التبغ و١٢٨ من

الماء المغلي و يستعمل ذلك حقنة .وحقنة التبغ تصنع ايضًا بوجه آخر اي باخذ اوقية (طبية) من التبغ ورطل (طبي) من الماء المغلي في الامساك الذي هو نتيجة الشلل والمقدار فيها من نصف درهم الى درهم فيحصل بذلك استفراغ قوي

وقد ينفع التبغ في الاستسقاءات الناشئة في حالة ضعيفة فاستعمل (فولير) في ذلك المنقوع التبغي الكحولي فكان يامر بهِ صبغة تحضر بنقع درهمين من التبغ في اربع اواق (طبية)من الماء مدة ساعة و يضاف لهُ اوقيتان من الكحول والمقدار منهُ الى ٤٠ نقطة تكرر مرتين في اليوم فنتيجة ادرار التبغ للبول واضحة لانهُ يزيد في سيلانهِ .وفعلت بهِ دلكات على الجلد فحصلت ايضًا تلك الخاصة

يستعمل من الباطن منقوعه كمقيء وان كان نادر الاستعمال بمقدار من درهم الى درهمين في ستة اواق (طبية) من الماء المغلي ويقسم ذلك كميتين .والمنقوع التبغي الكحولي (لوفولير) يصنع باخذ اوقية من التبغ و١٢ اوقية من الماء المغلي ثم يصفى و يضاف لهُ اوقيتان من الكحول ومقدار الاستعمال من ٣٠ الى ٤٠ نقطة تكرر مرتين في اليوم

واستعمل مطبوخ التبغ في الاوذيما العامة والسيلان الابيض الالتهابي فكان ينتج منهُ ادرار غزير للبول وهو نافع في جميع انواع الاستسقاءات والاوذيما ونفع ذلك ايضًا وضع الاوراق الرطبة المغموسة في الخلّ

وزيت التبغ يصنع باخذ جزء من التبغ وجزئين من زيت الزيتون وذكر (فولير) نجاح ذلك في الاستسقاء الطبلى كما ذكروا نجاحه في الاستسقاءات المتكيسة واستعمل احيانًا في الصرع والاستيريا اي اختناق الرحم ونحو ذلك لكون ازعاجه القويّ قد ينوّع تلك الداءات .وثبتت فاعليتهُ في النفث الدموي بسبب تسكينه الدورة والتصريف الذي يفعلهُ في الضفائر العصبية المعدية واستعمل التدخين في الربو العصبي كاستعمال

الداتورة فيهِ . واوصى بخلاصته في السعال الجاف الشاق والسعال التشنجي ولكن الداتورة والبلادونا احسن منهُ في ذلك وتعالج الديدان بكمادات منهُ على البطن او بالحقن ففي البلاد المتحدة حيث تكثر الديدان توضع الاوراق الرطبة المغموسة في الخل على بطن الاطفال

واستعمل (برطون) الاوراق بهاتين الكيفيتين اي كمادات وحقنًا لاجل القيء وسيما في حال التسمم بالافيون وشاهد (فوكيت) ان التبغ المبتل الموضوع على البطن كما يسبب القيء يسبب نوع هيضة . ومن الاطباء من استعمل التبغ مقيئًا ومسهلاً فلم يجدهُ الا مهيجًا للاعضاء الهضمية ومحرضًا للقيء او الاستفرغات الثفلية . وتهييج المعي الغليظ هو المطلوب للطبيب الذي يامر بمطبوخ التبغ حقنة في السكتة والشلل والامراض الموقعة في سبات خطر ومقصوده بذلك جذب الدم نحو البطن ولكن يلزم الانتباه لقوتهِ المخدرة فاذا ذهب تاثير الجوهر بالدم الى الاعلى كان مخالفًا لنظر الطبيب فيزيد في الافات التي يريد مقاومتها . فاذا استعمل شراب ونبيذ التبغ يصنع بجزء من التبغ و١٢ من نبيذ اسبانيا والاستعمال من ١٠ نقط الى ٢٠ في حامل مناسب التبغ في النزلات المزمنة او الآفات التي يظهر فيها لين المنسوج الرئوي واسترخاوه وخلوّه عن قوتهِ الطبيعية حيث يكون خروج النخامة عسرًا بطيًا او اوذيما الرئتين كان المطلوب هو القوة المهيجة فالتاثير الحاصل من مماسة هذا الشراب لاعصاب السطح المعدي ينتشر بطريق الاشتراك للرئتين فيصير النفث وقلع النخامة اطلق واسهل

يقول جامع هذا الكتاب . الهمه الله الى الرشد والصواب . هذا ما تيسر لنا جمعهُ بحول الله من موءلفات وجرائد الدكاترة الاعلام والفضلاء الكرام ونجز تاليفه باعانة الله تعالى عشية يوم الجمعة التاسع والعشرين من شهر محرم الحرام سنة ست وثلاثماية والف

